

Le Portr'éco du Vendredi

Anita Duchesne,

Gérante de l'épicerie fine italienne DA Peppino

4 rue Ferdinand Malet



Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

Nous proposons des produits en provenance d'Italie, de 3 régions principalement: la Sicile, le Frioul et le Venezi.

Nous avons une gamme de produits frais, composée d'une grande variété de charcuteries et de spécialités de pâtes fraîches ainsi que de quelques fromages, dont le gorgonzola à la cuillère.

Des spécialités telles que les antipasti, les piccadolce au thon, les involtini, les mini artichauts, etc...

Nous proposons également une partie sèche, plus classique : huile d'olive, vinaigre balsamique, sauce tomates, riz spécial rizotto, farine, mais également des sucreries telles que les amaretti, les babas au rhum, et les confitures.

Qu'est ce qui fait votre spécificité ?

Notre grande diversité de charcuteries : mortadelle à la truffe, san danielle, porchetta, et de pâtes, notre gamme de pâtes fraîches changeant toutes les semaines.

Notre cuisine maison : nous proposons de vraies lasagnes italiennes, des arancini (également sans gluten), des cannelloni.

Nous allons proposer prochainement des vins italiens pour accompagner nos produits.

Pourquoi avoir choisi de vous installer à Saint Péray ?

J'ai un coup de cœur depuis toujours pour Saint-Péray.

Je me suis expatriée quelques temps, mais lorsque j'ai décidé de mettre mon projet en application, il m'est apparu évident que cela devait se faire à Saint-Péray.

C'est un village en mouvement et les commerçants sont très sympathiques.