www.monferratontour.it

ANTICO FORNO

Kategorie: Bäckerei
Beschreibung der Aktivitäten: In dieser kleinen, familiär geführten Bäckerei leben Alex Gado und Simona Scanu ganz ihre Leidenschaft als Bäcker aus. Besonders empfehlenswert ist ihr Brot "es war einmal", das mit natürlicher Hefe und steingemahlenem Biomehl der Mühle Marino Tzp 2 hergestellt wird und lange haltbar ist. Dann die Lingue, Grissini, auch aus biologischem Vollkornmehl, das auch aus der Mühle Marino stammt. Interessant ist auch das Angebot an süssem Gebäck und Kuchen, alles aus steingemahlenem Biomehl.
Telefon: +39 (0131) 773.683

Links