www.monferratontour.it

ANTICO FORNO

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Il s'agit d'un petit four familial où les jeunes Alex Gado et Simona Scanu utilisent leur passion pour l'art blanc comme ingrédient principal. Leur pain "comme d'autrefois" à base de levure naturelle et de farine biologique moulue sur meule de pierre du Moulin Marino type 2 est un must absolu et restera parfumé pendant longtemps encore. Et puis les langues marionnettes, les gressins marionnettes complets faits avec des farines biologiques moulues dans la pierre du Moulin Marino. Non moins intéressante est la production de biscuits et de pâtisseries sucrées toujours avec des farines biologiques moulues en pierre.

Téléphone: +39 (0131) 773.683

Links