I GRISSINARI

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Ces gressins flattent le palais et sont immédiatement reconnaissables: savoureux et parfumés, accompagnement idéal pour les viandes et les fromages du terroir. La spécialité des Grissinari est représentée par ceux qui sont repassés à la main et cuits dans un four à bois, assaisonnés par l'utilisation d'huile fine extra vierge d'olive de Ligurie.
Les autres produits de panification aussi sont de bon niveau ainsi que le riche choix de biscuits: ?canestrelli?, ?lagacci? et ?cantucci? (spécialités de biscuits). Au point de vente on produit, directement à la présence des clients, des pizzas et des fougasses qui sortent d'un petit four toujours au travail.
Téléphone: +39 0143 871188
Téléphone 2: +39 0144 375691
E-mail: gristris1987@gmail.com
Site Web: http://www.grissinari.com/
Autres notes: Label "Piemonte Eccellenza Artigiana" (Piémont Excellence Artisanale)

Links

http://www.grissinari.it

Photo

