www.monferratontour.it

IL FORNO DI MADAMA CATERINA

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Sara Caterina Canepa a immédiatement mis son diplôme en sciences gastronomiques à profit en ouvrant un four spécial le 14 février 2009. Il est en effet attentif à ceux qui souffrent d'intolérances car il propose du pain dans différents formats, pizza et fougasses avec farine de kamut, épeautre et seigle. Le secteur de la confiserie comprend une large gamme de biscuits et de gâteaux, y compris des farines de maïs et de riz biologiques, sans gluten et traités loin des sources de contamination. Sur demande, ils font des pâtisseries fraîches et mignons, des gâteaux pour les anniversaires et les occasions, même sans œufs et sans sucre. Et la qualité reste à un niveau élevé.
Téléphone: +39 333 328.6158

Links