www.monferratontour.it

ANTICO FORNO

Categoria: Prodotti da forno
Descrizione attività: È un piccolo forno a conduzione familiare dove i giovani Alex Gado e Simona Scanu usano come ingrediente principale la passione per l'arte bianca. Assolutamente da provare è il loro pane "come una volta" realizzato con lievito naturale e farina biologica macinata a pietra del Mulino Marino tipo 2, che si conserva fragrante a lungo. E poi le lingue burattine, i grissini burattini e integrali fatti con farine biologiche macinate a pietra del Mulino Marino. Non meno interessante la produzione di biscotti e pasticceria dolce sempre con farine biologiche macinate a pietra.
Telefono: +39 (0131) 773.683

Links