

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.

Adresse: via Padana Est 3 - 15028 - Quattordio

Telefon: +39 (0131) 773.683

Links



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.