

ANTICO FORNO

Category: Bakery

business description:

It is a small family-run bakery where young Alex Gado and Simona Scanu use the passion for baking as their main ingredient. A must-try is their bread "like it used to be", made with natural yeast and organic stone-ground Mulino Marino type 2 flour, which stays fragrant at length. And then the lingue burattine, the grissini burattini and the wholemeal grissini with organic stone-ground Mulino Marino flour. No less interesting is the production of biscuits and sweet pastries, always made with organic stone-ground flour.

Address: via Padana Est 3 - 15028 - Quattordio

phone: +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.