

## IL FORNO DI MADAMA CATERINA

**Category:** Bakery

**business description:**

Sara Caterina Canepa immediately put her degree in Gastronomic Sciences to work by opening a special bakery on 14 February 2009. It is attentive to those who suffer from intolerances because it proposes bread in different formats, pizza and focaccia made with kamut, spelt and rye flour. The confectionery sector includes a wide range of biscuits and cakes, including those made with organic corn and rice flour, gluten free and processed away from sources of contamination. Fresh and mignon pastries, cakes for birthdays and anniversaries, even without egg and sugar. The quality remains at a high level.

**Address:** corso IV Novembre 13 - 1512x - Alessandria

**phone:** +39 333 328.6158

**specialty:** products for people with intolerances

### Links



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