

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.

Adresse: corso IV Novembre 13 - 1512x - Alessandria

Téléphone: +39 333 328.6158

Spécialité: produits pour intolérants

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.