

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.

Indirizzo: via Padana Est 3 - 15028 - Quattordio

Telefono: +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.