www.monferratontour.it

IL FORNO DI MADAMA CATERINA

Kategorie: Bäckerei
Beschreibung der Aktivitäten: Sara Caterina Canepa hat sofort ihren Abschluss in gastronomischen Wissenschaften in die Tat umgesetzt und am 14. Februar 2009 eine ganz spezielle Bäckerei eröffnet. Hier achtet man besonders auf Intoleranzen, es werden Brote in den verschiedensten Formen, Pizza und Focaccia mit Kamut-, Buchweizen- und Roggenmehl angeboten. Bei den Süssigkeiten gibt es eine Reihe an Plätzchen und Torten, aud diese mit Biomais- oder Reismehl, ohne Gluten weit ab von eventuellen Verunreinigungsquellen verarbeitet. Auf Bestellung wird auch frisches Gebäck und Feingebäck, Geburtstags- und Feiertagstorten gebacken, auch ohne Ei und Zucker. Und die Qualität bleibt immer gleich gut.
Telefon: +39 333 328.6158

Links