



IL PANIERE

Il nostro pane è



SALE DOLCE
DI CERVIA



CEREALI
ITALIANI



ACQUA DI MONTAGNA
E ACQUA MADRE



A MANO
CON AMORE



PASTA MADRE

WWW.ILPANIERE.EU



BORGOSIESIA
VIA COMBATTENTI, 32

QUARONA
PIAZZA COMBATTENTI, 3

SCOPELLO
VIA DEGLI ALPINI, 9
TEL. 0163.72271

ALAGNA
PIAZZA DEGLI ALBERGHI



DA DIECI ANNI PRODUCIAMO PANE A SCOPELLO, UN PICCOLO PAESE DI MONTAGNA AI PIEDI DEL MONTEROSA.

IL NOSTRO PANE NON SUBISCE NESSUN TIPO DI STRESS GRAZIE ALL'AMBIENTE CHE CI CIRCONDA, ARIA SANA, ACQUA DOLCE E FRESCA, TANTO VERDE E TRANQUILLITÀ.

LA SCELTA DI NON UTILIZZARE FARINE RAFFINATE ED EMULSIONANTI CHIMICI, DERIVA PROPRIO DAL NOSTRO AMBIENTE COSÌ SANO E NATURALE, COME DEV'ESSERE IL "PANE". USIAMO SOLO GRANI ITALIANI MACINATI A PIETRA, CEREALI ANTICHI A BASSO CONTENUTO GLICEMICO, LA SEGALE MOLTO UTILIZZATA IN MONTAGNA.

ABBIAMO LA NOSTRA PASTA MADRE E L'ACQUA FERMENTATA, PRODUCIAMO DOLCI DELLA TRADIZIONE: PANETTONI, PANDORI, COLOMBE, MA ANCHE NOSTRE CREAZIONI COME IL "PANE DEL CAMINETTO" E IL "PANE NOSTRO".

OFFRIAMO UNA VASTA SCELTA DI BISCOTTI, TORTE REALIZZATI CON BURRO DI ALTA QUALITÀ, UOVA DI GALLINE ALLEVATE A TERRA E FARINA DI TIPO I.

*Vi aspettiamo nei nostri punti vendita
e nel nostro shop online*

