

Orario negozio

Mattino: 7,30 - 14,00

Pomeriggio: 16,30 - 19,30

Aperti domenica mattina
h. 09,00 - 13,00

Chiuso domenica pomeriggio
lunedì pomeriggio
mercoledì pomeriggio

Effettuiamo giornalmente
consegne a domicilio

Realizziamo prelibatezze per
consegne a catering

Organizziamo regolarmente
degustazioni

**Si creano confezioni
regalo** per tutte le ricorrenze:
Natale, San Valentino, Pasqua,
Festa della mamma e del papà,
Compleanni, ecc.

Veniteci a trovare
Seguitemi sul blog

<http://villa-anna.tumblr.com/>
Tel. 334 944 64 73

Si dice lo lievito o il lievito??

Il lievito di birra
viene coltivato industrialmente sulla
melassa

Il lievito di sintesi
è un agente lievitante prodotto
chimicamente

Il lievito più naturale
è sicuramente la pasta madre ricca di
batteri e fermenti lattici che conferisce
al pane aromaticità e gradevolezza

Nella panificazione
vengono usati additivi e miglioratori; ad
esempio in Francia per la produzione
delle Baguette, alla farina di frumento
viene addizionata la farina di fave, che
migliora l'impasto, intensifica la
colorazione della crosta e schiarisce la
mollica; deve essere premura di chi è
allergico (favismo in questo caso)
richiedere sempre gli ingredienti senza
lasciare nulla alla logica

Il pane è ricco di triptofano,
un amminoacido precursore della
serotonina, la molecola della serenità.
Questo spiega perchè quando si è
particolarmente stressati, si cercano
dolci e pane

A Baldissero apre



**In centro paese
Davanti all'ufficio postale**

Il suo forno produce:

Pane

Rubatà

Dolci

e... companatico!

Il nostro pane giornaliero

È prodotto con lievitazione indiretta (biga e pasta madre). Le farine sono di alta qualità italiana, garantite OGM-free

I nostri prodotti non contengono additivi quali miglioratori, lieviti chimici e sbiancanti delle farine; non vengono precotti né precongelati

Le forme del pane e dei grissini vengono modellate a mano, consentendo di usare impasti piuttosto "molliti" che garantiscono gradevolezza e conservabilità al prodotto

Non vengono utilizzate macchine formatrici che obbligano ad impasti duri e sfogliati, impoverendo le qualità nutritive e organolettiche del pane

I condimenti

L'olio, le olive, il pomodoro, le acciughe, i capperi che usiamo per le nostre focacce, pizze e salatini, sono forniti dalla società di produttori bio siciliani "I frutti del Sole"

Sui nostri scaffali trovi questi marchi



*Cooperativa socia del
Consorzio*

altro

*Per i prodotti equo-solidali: caffè, tè,
cacao, zucchero, tisane e spezie*



*Società di aziende
agricole biologiche
di Trapani*



*A Piossasco (TO) miele
A Matera olio e grano*



*Commercializzazione
di alimenti naturali e
biologici*



*Associazione di
imprese
agroalimentari
biologiche*



*Vini trentini ottenuti
da uve coltivate con
metodo biologico e
biodinamico*

Specialità

Il venerdì pane biologico integrale
a lenta lievitazione con pasta madre
di segale
di grano tenero

Il sabato e la domenica
pasticceria fresca. Gli altri giorni su
ordinazione

Tutti i giorni grissini rubatà
fatti a mano