



PANIFICI ANGIOLETTI offerta pane artigianale con lievito naturale-promo pane no lieviti chimici

Mappa

□



Il Panificio Angioletti vi aspetta nei punti vendita di Pedrengo, Bergamo e

Seriate per la vendita al dettaglio e per farvi assaggiare i buonissimi prodotti da forno della tradizione artigianale come il pane, la pasta fresca, le brioches, i salatini e le focacce.

Descrizione

PANIFICIO ANGIOLETTI offre ai suoi clienti prodotti di panetteria artigianali lievitati naturalmente senza alcun tipo di lievito chimico o industriale. Prova anche tu il pane del PANIFICIO ANGIOLETTI con lievito madre gonfio e fragrante naturalmente. L'uso del lievito naturale, presenta molti vantaggi. Innanzitutto il pane così prodotto ne gioverà grandemente dal punto di vista organolettico, presentando sapori fragranti e delicati. In secondo luogo il lievito madre presenta una grande varietà di batteri buoni e non un solo tipo di batterio, come il lievito di birra, o lievitazioni "sintetiche" come i lieviti industriali. Ti aspettiamo nei nostri punti vendita PEDRENGO: Via F.lli Kennedy, 15 - Tel. 035.655437 BERGAMO: Via Borgo Palazzo, 90 - Tel. 035.224767 SERIATE: Via Paderno, 4 - Tel. 035.300807 SERIATE: Via Ambiveri, 10 - Tel. 035.303208 Oppure richiedi maggiori info sul servizio di consegna a domicilio

Contatti

PANIFICI ANGIOLETTI

Tel. 035 655437

<http://www.panificianguioletti.com>

Via Fratelli Kennedy, 15, Pedrengo,
24066

Nessun orario indicato