



Produzione colombe artigianali San Vito al Tagliamento

📍 Mappa

□



La famiglia Giacomini arriva a San Vito al Tagliamento nel 1978, quando

Paolino e Maria rilevano l'allora più grande negozio della zona conquistando giorno dopo giorno la fiducia e la simpatia dei clienti. Un fantastico passaparola ha fatto sì che il negozio diventasse anno dopo anno punto di riferimento per un significativo numero di persone e famiglie alla ricerca di prodotti di qualità, servizio e cortesia. Negli anni, l'attività cambia sede e vede l'inserimento nell'organico del figlio Alessandro, che poi proseguirà la sua formazione presso alcune pasticcerie, coltivando la passione per la produzione artigianale. Dal connubio delle due esperienze, nel 2005 nasce l'attuale Molino66, specializzato nella produzione e vendita di prodotti dolciari, pane e pizza, con servizio bar e caffetteria. Oggi l'attività, grazie alla passione e dedizione della famiglia Giacomini, alla cortesia e disponibilità dei suoi collaboratori, continua ad offrire alla propria clientela un'ospitalità e un'offerta sempre più vari e qualitativamente elevate.

📄 Descrizione

La produzione colombe artigianali San Vito al Tagliamento rappresenta un'eccellenza gastronomica del territorio friulano. Molino 66, realtà artigianale radicata nel tessuto produttivo di Pordenone, si distingue per la creazione di dolci pasquali che racchiudono sapori autentici e tecniche tramandate nel tempo. L'arte dolciaria di San Vito al Tagliamento si esprime attraverso creazioni che rispettano la tradizione ma guardano all'innovazione, offrendo prodotti genuini che celebrano la Pasqua con gusto e qualità. L'arte dolciaria artigianale: una tradizione secolare rinnovata. Nel panorama delle eccellenze gastronomiche friulane, le colombe artigianali rappresentano il perfetto connubio tra passato e presente. La loro preparazione richiede competenza, pazienza e ingredienti selezionati. Molino 66 ha saputo valorizzare questo patrimonio culturale, rinnovandolo con sensibilità contemporanea. La lavorazione artigianale garantisce caratteristiche uniche: Impasti a lunga lievitazione naturale (minimo 36 ore) Utilizzo esclusivo di lievito madre rinnovato quotidianamente Ingredienti selezionati di prima qualità, preferibilmente locali Assenza di conservanti e additivi chimici Preparazione secondo ricette tradizionali rivisitate Queste caratteristiche rendono ogni colomba un piccolo capolavoro di pasticceria, dove la leggerezza dell'impasto si sposa con la ricchezza dei sapori, creando un'esperienza gustativa memorabile per le festività pasquali. Specialità e varianti delle colombe artigianali La produzione colombe artigianali San Vito al Tagliamento di Molino 66 si distingue per la varietà di proposte che soddisfano anche i palati più esigenti. L'offerta include le versioni classiche, fedeli alla tradizione, accanto a reinterpretazioni creative che sorprendono per originalità e gusto. Ogni colomba viene confezionata manualmente con cura, preservandone la freschezza e l'integrità. I maestri pasticceri di Molino 66 supervisionano personalmente ogni fase della lavorazione, garantendo standard qualitativi elevati che si traducono in dolci dall'aroma inconfondibile e dalla consistenza perfetta. Il metodo produttivo: tra tradizione e innovazione Il processo di produzione delle colombe artigianali presso Molino 66 segue un metodo rigoroso che rispetta i tempi della natura. Tutto inizia con il lievito madre, un organism

o vivo che viene curato quotidianamente e che conferisce all'impasto profumi e aromi unici. La lenta lievitazione naturale è fondamentale per ottenere la giusta alveolatura e sofficità. Il segreto della qualità risiede nell'attenzione ai dettagli: dalla selezione delle farine, provenienti da grani selezionati e macinate a pietra, alla scelta di burro italiano di alta qualità e uova fresche da allevamenti locali. Anche la frutta candita viene preparata seguendo metodi tradizionali, per preservarne il gusto autentico e le proprietà organolettiche. La manualità rimane al centro del processo produttivo: l'impasto viene lavorato con rispetto, seguendo i ritmi naturali della fermentazione. La piegatura dell'impasto, fase decisiva per la struttura finale del dolce, viene eseguita esclusivamente a mano. La cottura, momento determinante che definisce la riuscita del prodotto, avviene in forni specializzati con temperature e umidità controllate. Scegli Molino 66 a San Vito al Tagliamento per colombe artigianali di eccellenza Affidarsi a Molino 66 per l'acquisto di colombe artigianali significa scegliere l'autenticità di un prodotto che racconta la storia e la passione di un territorio. La dedizione all'eccellenza si manifesta in ogni morso, regalando sensazioni uniche che solo un prodotto artigianale può offrire. Le festività pasquali meritano di essere celebrate con dolci che rappresentano il meglio della tradizione italiana. Gli artigiani di Molino 66 lavorano con passione per portare sulle tavole prodotti che raccontano la storia e la cultura del territorio. L'esperienza maturata negli anni permette di offrire prodotti di qualità superiore, apprezzati da chi sa riconoscere il valore dell'artigianalità autentica. Per vivere un'esperienza di gusto indimenticabile durante le prossime festività pasquali, la scelta delle colombe artigianali di San Vito al Tagliamento rappresenta un'opportunità da non perdere. La dolcezza di questi capolavori di pasticceria saprà conquistare famiglie e appassionati di dolci tradizionali, trasformando ogni momento conviviale in un'occasione speciale!

Contatti

MOLINO 66 SRL

Tel. 0434876384

<http://www.molino66.it/>

V. Pordenone 66, San Vito al Tagliamento, 33078

Lunedì 06:00 - 13:30 da Martedì a

Sabato 06:00 - 20:30 Domenica 07:00

0 - 12:30
