



Migliore pasticceria caffetteria 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

Alla ricerca della migliore pasticceria caffetteria San Vito al Tagliamento? Nel panorama gastronomico della provincia di Pordenone, Molino 66 rappresenta un'eccellenza imperdibile per gli amanti dei dolci artigianali e del buon caffè. Questa realtà si distingue per la qualità delle materie prime e la maestria nella preparazione di specialità che conquistano il palato al primo assaggio, grazie soprattutto all'utilizzo del lievito madre che conferisce ai prodotti caratteristiche organolettiche superiori. Tradizione e innovazione: l'arte dolciaria di Molino 66 Molino 66 incarna perfettamente il connubio tra tradizione pasticceria e innovazione gastronomica. Il locale ha saputo ritagliarsi uno spazio di rilievo nel territorio sanvitese grazie a: Utilizzo esclusivo di lievito madre naturale per tutti i prodotti da forno Selezione accurata di ingredienti di prima qualità Lunghi tempi di lievitazione (48-72 ore) che garantiscono digeribilità superiore Ambiente accogliente dove gustare le specialità in totale relax Personale qualificato e appassionato Ogni creazione dolciaria racconta una storia di passione e dedizione, tramandata attraverso ricette che combinano sapientemente e sapori autentici e presentazioni raffinate. La filosofia di Molino 66 si basa sul rispetto per l'arte pasticceria e sulla continua ricerca dell'eccellenza, privilegiando prodotti privi di additivi artificiali, lieviti commerciali e conservanti. Le specialità che rendono unica l'esperienza da Molino 66 Chi varca la soglia di questa pasticceria caffetteria a San Vito al Tagliamento viene accolto da un profumo inconfondibile di dolci appena sfornati e caffè di qualità. Il menù offre un'ampia gamma di proposte che spazia dai grandi classici della pasticceria italiana alle creazioni più innovative. Le specialità si rinnovano seguendo il ritmo delle stagioni: In primavera, le torte fresche ai frutti di bosco e le paste alla crema di limone In estate, semifreddi e gelati artigianali dalle combinazioni sorprendenti In autunno, crostate con frutta secca e cioccolato fondente In inverno, panettoni e pandori artigianali che conquistano anche i palati più esigenti I dolci da forno meritano una menzione speciale: croissant, veneziane e brioche vengono preparati con lievitazione naturale, garantendo leggerezza e digeribilità. Grazie alla lenta fermentazione, i prodotti di Molino 66 sono

o naturalmente più digeribili e meglio tollera-
ti anche da chi ha sensibilità ai lieviti comme-
rciali. Non meno importante è l'offerta di caf-
fetteria, con miscele selezionate e preparazi-
oni che esaltano al massimo gli aromi. Un ca-
ffè espresso da Molino 66 diventa un mome-
nto di piacere autentico, specialmente se ab-
binato a una delle loro creazioni dolciarie. M-
omenti speciali e celebrazioni indimenticabili
Molino 66 non è solo il luogo ideale per una
colazione golosa o una pausa pomeridiana,
ma rappresenta anche il partner perfetto pe-
r i momenti importanti della vita. La pasticce-
ria realizza torte celebrative per ogni occasio-
ne: compleanni, anniversari, battesimi, com-
unioni e matrimoni. Ogni torta viene person-
alizzata secondo i desideri del cliente, con de-
corazioni eleganti e raffinate che trasforma-
no un dolce in un'opera d'arte. La cura dei det-
tagli è evidente in ogni creazione, frutto di u-
n lavoro artigianale che non lascia nulla al ca-
so. I maestri pasticceri mettono a disposizio-
ne la loro esperienza per consigliare abbina-
menti di sapori e consistenze, creando dolci
che sorprendono non solo per l'estetica ma
soprattutto per l'armonia gustativa. Un elem-
ento distintivo dei prodotti Molino 66 è il lor-
o valore nutrizionale superiore: grazie agli ac-
idi lattici e acetici prodotti durante la fermen-
tazione, i dolci facilitano l'assorbimento di n-
utrienti essenziali come calcio, magnesio, fer-
ro e vitamine del gruppo B, offrendo un indi-
ce glicemico notevolmente inferiore rispetto
ai prodotti realizzati con lieviti commerciali. S-
cegli Molino 66 a San Vito al Tagliamento per
un'esperienza di gusto autentica. La migliore
pasticceria caffetteria San Vito al Tagliament-
o ti aspetta per farti vivere un'esperienza se-
nsoriale unica. Molino 66 rappresenta l'esse-
nza della pasticceria artigianale di qualità, do-
ve ogni morso racconta una storia di passion-
e e dedizione. Che si tratti di una colazione v-
eloce, una pausa caffè durante la giornata o
la scelta della torta per un'occasione speciale
, troverai sempre personale pronto ad accog-
lierti con professionalità e cordialità. L'atmos-
fera familiare e l'attenzione ai dettagli rendo-
no ogni visita un momento piacevole, da gus-
tare con tutti i sensi. I prodotti Molino 66 si d-
istinguono non solo per il gusto ma anche pe-
r i benefici che apportano: maggiore digeribil-
ità, migliore tollerabilità per chi ha sensibilit-
à al glutine e un effetto positivo sulla flora in-
testinale. Vieni a scoprire perché tanti clienti
tornano regolarmente a deliziarsi con le crea-
zioni di questa eccellenza gastronomica del t-
erritorio.

Contatti

MOLINO 66 SRL

Tel. 0434876384

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

V. Pordenone 66, San Vito al Taglia-
mento, 33078

Lunedì 06:00 - 13:30 da Martedì a S-
abato 06:00 - 20:30 Domenica 07:0-
0 - 12:30

