dove mangiare un buon gelato artigianale

Mappa

Descrizione

Grazie alla lunga esperienza nella ristorazione, la Pasticceria Barone offre un servizio di qualità con la creazione di menù golosi e apprezzati, per ogni occasione. Sappiamo come garantirvi soluzioni personalizzate, perfette per ogni evento, proposte create e sviluppate per stupire i vostri ospiti. Possono comprendere squisiti antipasti freschi e stagionali, buffet caldi e freddi, primi e secondi, torte decorate, torte gelato e tanti tipi di dolci... La ricca e varia proposta della Pasticceria Barone di Colle di Val d'Elsa comprende tante golose bontà fatte a mano, artigianalmente. Da più di 40 anni ci impegniamo a offrire la migliore qualità in fatto di pasticceria e rinfreschi per eventi. La proposta comprende: pasticceria dolce pasticceria salata pasticceria fresca pasticceria secca specialità di pasticceria napoletana specialità di pasticceria siciliana specialità di pasticceria senese dolci tradizionali italiani dolci delle feste torte artigianali torte personalizzate torte gelato torte per eventi rinfreschi per cerimonie, banchetti, feste, eventi aziendali...

Se sei alla ricerca di dove mangiare un buon gelato artigianale, a Colle Val d' Elsa Bassa la Pasticceria Barone rappresenta un punto di riferimento imprescindibile. Attiva dal 1980, questa storica gelateria ha saputo conquistare il palato di residenti e turisti grazie alla preparazione meticolosa di prodotti genuini, realizzati secondo ricette tradizionali e con ingredienti selezionati. L'ambiente accogliente, caratterizzato da ampie sale dove potersi rilassare, rende l'esperienza ancora più piacevole, specialmente durante le calde giornate estive toscane. L'eccellenza del gelato toscano fatto con passione La Pasticceria Barone si distingue nel panorama delle gelaterie artigianali per diversi motivi che la rendono un'eccellenza gastronomica del territorio: * Produzione completamente artigianale con ingredienti freschi e selezionati * Ampia varietà di gusti, sempre con almeno 15 opzioni disponibili ogni giorno * Utilizzo di ricette tradizionali affiancate da proposte innovative * Ambiente familiare e accogliente, con possibilità di consumazione in loco * Servizio personalizzato, anche con consegne a domicilio per torte gelato Questi aspetti rappresentano solo alcuni dei motivi per cui la Pasticceria Barone è diventata un simbolo di qualità e tradizione nell'arte gelatiera, mantenendo vivi i sapori autentici che caratterizzano la vera produzione artigianale italiana. Un viaggio nei sapori del gelato artigianale Il gelato proposto dalla Pasticceria Barone offre un'esperienza gustativa autentica e memorabile. La preparazione segue metodi artigianali che garantiscono una consistenza cremosa e un sapore intenso. I gusti disponibili spaziano dalle classiche creme come vaniglia, cioccolato e pistacchio, alle proposte fruttate realizzate con frutta fresca di stagione. La differenza rispetto ai gelati industriali è evidente fin dal primo assaggio: la struttura è più morbida e leggera, il sapore più definito e naturale, senza l'eccessiva dolcezza tipica dei prodotti commerciali. Questo è il risultato dell'uso di materie prime di alta qualità e di un processo produttivo che rispetta i tempi necessari per ottenere un prodotto eccellente. Le fasi di preparazione del gelato artigianale seguono un preciso iter: 1. Selezione degli ingredienti di prima qualità 2. Preparazione della base secondo ricette tradizionali 3. Mantecazione lenta per incorporar

Powered by SiHappy.it © 2025

e la giusta quantità d'aria 4. Abbattimento rapido della temperatura per preservare fragranza e sapore 5. Conservazione ottimale per mantenere intatte le proprietà organolettiche Specialità e delizie oltre il semplice gelato La Pasticceria Barone non si limita a offrire gelati di qualità superiore, ma propone un assortimento completo di delizie che soddisfano ogni tipo di richiesta. Le torte gelato rappresentano una specialità particolarmente apprezzata, disponibili in diverse varianti e personalizzabili per occasioni speciali come compleanni, anniversari e cerimonie. L'offerta comprende anche semifreddi, granite e sorbetti, preparati seguendo lo stesso approccio artigianale che caratterizza la produzione del gelato. Particolarmente ricercati sono i gusti che celebrano la tradizione dolciaria toscana, con sapori che richiamano i dolci tipici della zona. A completare la proposta gastronomica troviamo la pasticceria fresca e secca, con una particolare attenzione alle tradizioni napoletana e siciliana. Le brioche calde da accompagnare al gelato rappresentano un'esperienza di gusto irrinunciabile, soprattutto nelle prime ore della giornata. Durante l'inverno, quando il consumo di gelato diminuisce, la Pasticceria Barone mantiene viva la propria offerta con cioccolate calde, creme e torte che rispettano la stessa filosofia di qualità e artigianalità. Scegli Pasticceria Barone per un autentico gelato artigianale che conquista i sensi La ricerca di dove mangiare un buon gelato artigianale trova nella Pasticceria Barone una risposta di qualità superiore. Con i suoi quarant'anni di esperienza nel settore, questo locale rappresenta una garanzia per chi desidera gustare un prodotto autentico, preparato secondo tradizione e con un'attenzione particolare alla selezione degli ingredienti. La possibilità di personalizzare le proprie ordinazioni e il servizio di consegna a domicilio per le torte gelato rendono l'esperienza ancora più completa e soddisfacente. Se ti trovi nei dintorni e desideri concederti un momento di puro piacere gastronomico, la Pasticceria Barone ti aspetta con le sue ampie e accoglienti sale dove potrai assaporare le specialità preparate dai maestri pasticcieri. Per i tuoi eventi speciali o semplicemente per regalarti un momento di dolcezza, la qualità artigianale dei questi prodotti saprà conquistare anche i palati più esigenti.

Contatti

PASTICCERIA BARONE DI BARONE & JENNY & C. SNC
Tel. 0577921146
http://www.pasticceriabaronecolle.it/index.php

Via A. Diaz 47, Colle di Val d'Elsa, 53034
Dal Martedì alla Domenica dalle 05:00 alle 20:30