



pasticceria secca artigianale con biscotti e pasticcini

Mappa

□



Grazie alla lunga esperienza nella ristorazione, la Pasticceria Barone offr

e 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...

Descrizione

Scopri la pasticceria secca artigianale con biscotti e pasticcini che a Colle di Val D'Elsa Bassa la Pasticceria Barone porta avanti con passione dal 1980. Questa realtà gastronomica offre prodotti di altissima qualità che raccontano la storia di un territorio ricco di tradizioni dolciarie. I maestri pasticceri della Pasticceria Barone selezionano con cura ingredienti genuini per creare piccoli capolavori di gusto che deliziano il palato di residenti e visitatori. Un assortimento di delizie artigianali per ogni occasione. Il mondo della pasticceria secca artigianale della Pasticceria Barone comprende una vasta gamma di specialità che soddisfano ogni esigenza e occasione. I biscotti della tradizione toscana, come i cantucci alle mandorle, rappresentano un classico intramontabile, perfetti da accompagnare con un calice di Vin Santo. Non mancano i deliziosi amaretti, i biscotti al burro e quelli alle nocciole, tutti preparati secondo metodi artigianali. La collezione di pasticcini secchi include prelibatezze come le paste di mandorla, i baci di dama, i brutti ma buoni e le lingue di gatto. La pasticceria napoletana è rappresentata dai raffinati sfogliatelle e roccocò, mentre dalla tradizione siciliana arrivano i dolci alle mandorle e i biscotti al pistacchio. Per le occasioni speciali, la Pasticceria Barone propone confezioni eleganti e personalizzate, ideali come regalo o per arricchire buffet e cerimonie. Il segreto di una dolce esperienza sensoriale. La pasticceria secca artigianale della Pasticceria Barone racchiude un sapere antico che si esprime attraverso la maestria dei suoi pasticceri. Con oltre quarant'anni di esperienza nel settore, questo laboratorio dolciario ha perfezionato tecniche e ricette che garantiscono risultati eccellenti. Il rispetto dei tempi di lavorazione rappresenta un fattore determinante: ogni fase richiede la giusta durata, dalla preparazione degli impasti fino al raffreddamento dopo la cottura. Questo approccio metodico assicura la qualità costante dei prodotti, mantenendo inalterato il gusto autentico della tradizione. Gli ingredienti utilizzati sono selezionati con estrema attenzione: farine di grani antichi, burro di alta qualità, uova fresche, frutta secca proveniente da coltivazioni biologiche. Nessun conservante o additivo chimico viene aggiunto, per garantire un prodotto genuino e salutare. La fragranza dei bi

scotti appena sfornati e l'aroma avvolgente delle mandorle tostate riempiono quotidianamente il laboratorio, creando un'atmosfera che richiama l'autenticità delle antiche botteghe artigiane. Questa dedizione alla qualità si traduce in prodotti dal gusto inconfondibile e dalla consistenza perfetta. Pasticceria secca artigianale con biscotti e pasticcini Affidarsi alla Pasticceria Barone a Colle di Val D'Elsa Bassa significa scegliere l'autenticità e la tradizione di un'arte dolciaria che continua a incantare con i suoi sapori. I biscotti e i pasticcini realizzati in questo angolo di Toscana racchiudono l'essenza di un territorio dove la qualità è una filosofia di vita. Che si tratti di un momento di piacere quotidiano o di un'occasione speciale, le creazioni di questa storica pasticceria sapranno soddisfare anche i palati più esigenti. La prossima volta che desiderate regalarvi un'esperienza di gusto autentica, potete visitare la Pasticceria Barone nelle sue ampie e accoglienti sale, dove assaporare e queste delizie accompagnate da un buon caffè o da altre specialità della casa. Per occasioni speciali, ricevimenti o cerimonie, è possibile ordinare composizioni personalizzate che renderanno indimenticabile ogni evento.

Contatti

PASTICCERIA BARONE DI BARONE E 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
