



prima colazione con paste fresche artigianali a Colle di Val D Elsa

📍 Mappa

□



Grazie alla lunga esperienza nella ristorazione, la Pasticceria Barone offre

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

Per una prima colazione con paste fresche artigianali a Colle di Val D'Elsa Bassa, la Pasticceria Barone si distingue come punto di riferimento per gli amanti della pasticceria tradizionale toscana. Questo locale storico ha saputo conquistare residenti e visitatori grazie alla sua dedizione all'arte dolciaria e all'utilizzo di ingredienti selezionati, trasformando il momento della colazione in un'esperienza sensoriale unica. Tradizione e innovazione: l'eccellenza della pasticceria artigianale La Pasticceria Barone incarna l'equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, mantenendo vive le ricette storiche della cultura dolciaria toscana ma arricchendole con tocchi contemporanei. Ciò che rende speciale questo laboratorio artigianale è: * L'utilizzo esclusivo di ingredienti freschi e di alta qualità, spesso provenienti da produttori locali * La lavorazione manuale che rispetta i tempi naturali della lievitazione * L'assenza di conservanti e additivi chimici * La varietà dell'offerta, rinnovata quotidianamente * L'atmosfera accogliente e familiare del locale Ogni mattina, il profumo delle paste appena sfornate invade le strade del centro storico, attirando chi cerca un'alternativa di qualità alle colazioni standardizzate. I maestri pasticceri lavorano sin dalle prime ore dell'alba per garantire prodotti sempre freschi e genuini. Il risveglio dei sensi: la colazione come momento di piacere La colazione rappresenta il pasto più importante della giornata, un momento che merita di essere valorizzato con prodotti di qualità. Presso la Pasticceria Barone, questo principio viene rispettato attraverso una proposta gastronomica che trasforma la prima colazione in un autentico momento di piacere. Il processo di preparazione delle paste fresche segue un preciso protocollo: 1. Selezione accurata delle materie prime 2. Preparazione e degli impasti secondo ricette tradizionali 3. Lievitazione naturale prolungata (minimo 24 ore) 4. Cottura a temperatura controllata 5. Finitura e decorazione manuale Questa metodologia artigianale garantisce risultati superiori in termini di fragranza, digeribilità e sapore. I cornetti risultano friabili all'esterno e soffici all'interno, le brioche mantengono la loro morbidezza per ore, e i dolci ripieni conservano tutto il profumo delle creme preparate al momento. Specialità uniche per iniziare la

giornata con gusto La pasticceria mattutina della Pasticceria Barone comprende un'ampia gamma di specialità che soddisfano ogni tipo di palato. Dai grandi classici come cornetti alla crema, al cioccolato o alla marmellata, fino a creazioni più elaborate come sfogliatine e ai frutti di bosco, veneziane con glassa di zucchero, bomboloni ripieni e maritozzi con panna montata. Particolarmente apprezzate sono le reinterpretazioni dei dolci tipici toscani in versione "da colazione", come i cantucci morbidi all'arancia o i mini-panforti serviti con una spruzzata di zucchero a velo. Non mancano proposte per chi segue regimi alimentari specifici, con una selezione di paste integrali, a ridotto contenuto di zuccheri o senza lattosio. Il tutto può essere accompagnato da bevande di qualità, preparate con maestria dal personale esperto: dal caffè espresso perfettamente estratto ai cappuccini cremosi, dalle ciocolate dense ai tè e infusi aromatici. La combinazione di dolci artigianali e bevande di qualità crea un'esperienza di colazione completa e appagante. Scegli Pasticceria Barone per una prima colazione con paste fresche artigianali di qualità Affidarsi alla Pasticceria Barone per la prima colazione significa scegliere qualità, passione e tradizione. Questo storico laboratorio artigianale rappresenta l'essenza della cultura gastronomica locale, offrendo prodotti che raccontano il territorio e le sue tradizioni. L'attenzione ai dettagli, la selezione degli ingredienti e la maestria nella preparazione rendono ogni morso un'esperienza memorabile. Che si tratti di una colazione veloce al bancone o di un momento più rilassato al tavolino, la Pasticceria Barone garantisce sempre un'accoglienza calorosa e prodotti all'altezza delle aspettative. Per assaporare la vera pasticceria artigianale in un contesto autentico, vale davvero la pena visitare questo piccolo gioiello della tradizione dolciaria toscana. La prossima volta che vi troverete a passeggiare per le strade di Colle di Val D'Elsa a Bassa, lasciatevi guidare dal profumo delle paste appena sfornate: sarà l'inizio di una giornata speciale.

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
