



Dolci tipici umbri a Citta di Castello

📍 Mappa

□



Il Castellano è uno storico panificio di Città di Castello, nato nel 1979 grazie

alla passione di un gruppo di artigiani fornai e pasticceri locali. Dal 2011, sotto la guida della nuova gestione BO.CA, Il Castellano rinnova l'antica tradizione della panetteria artigianale integrando standard di qualità sempre più elevati. Ogni giorno, offre ai suoi clienti una ricca varietà di pane, dolci, pizza, torte e altre prelibatezze da forno, preparate con cura e competenza. Il Castellano si impegna a garantire la massima qualità e salubrità dei suoi prodotti. Grazie alla collaborazione costante con un biologo, l'azienda assicura un processo di produzione curato e rigoroso, mantenendo l'80% della produzione totalmente artigianale. Questo approccio permette di portare ogni giorno sulle tavole un prodotto genuino, buono e rispettoso delle tradizioni. Ma Il Castellano non è solo un panificio! Oggi è anche un cocktail bar, caffetteria, sala da tè e un luogo ideale per una pausa pranzo gustosa e rilassante.

✓ Descrizione

I dolci tipici umbri rappresentano un patrimonio gastronomico di inestimabile valore, frutto di ricette tramandate di generazione in generazione. A Città di Castello, la Pasticceria Il Castellano si distingue come punto di riferimento per chi desidera riscoprire questi sapori autentici, offrendo specialità preparate secondo la più pura tradizione dolciaria regionale. La crescente ricerca di prodotti genuini e territoriali rende questi dolci sempre più apprezzati da locali e turisti. Eccellenza artigianale e materie prime selezionate. La Pasticceria Il Castellano fonda la propria reputazione su alcuni elementi distintivi che la rendono unica nel panorama dolciario locale:

- Selezione rigorosa delle materie prime provenienti dal territorio umbro
- Lavorazione artigianale e che rispetta i tempi tradizionali di preparazione
- Ricette originali custodite e perfezionate nel tempo
- Varietà di proposte per ogni occasione e stagione
- Attenzione alla presentazione che valorizza ogni creazione

L'esperienza consolidata nel settore permette di garantire standard qualitativi elevati, mantenendo inalterato il gusto autentico che caratterizza la pasticceria umbra. Ogni preparazione riflette la passione per un'arte dolciaria che celebra il territorio e le sue eccellenze. Specialità dolciarie umbre: caratteristiche e benefiche. Le creazioni della pasticceria spaziano dai classici tozzetti alle innovative interpretazioni di ricette storiche. I dolci si caratterizzano per l'utilizzo di ingredienti tipici come mandorle, miele, mostarda d'uva e fichi secchi, elementi che conferiscono sapori intensi e persistenti. La tecnica di preparazione segue processi consolidati che esaltano le proprietà organolettiche di ogni componente. La qualità nutrizionale di questi dolci deriva dall'impiego di prodotti naturali, privi di conservanti artificiali. Le ricette tradizionali prevedono tempi di lavorazione specifici che permettono agli ingredienti di amalgamarsi perfettamente, creando texture uniche e sapori equilibrati. Ogni dolce racconta una storia di territorio, rappresentando un'esperienza sensoriale che va oltre il semplice consumo. Metodi produttivi e controllo qualità. Il processo produttivo adottato dalla Pasticceria Il Castellano combina sapientemente tradizione e innovazione tecnologica. Le fasi di lavorazione seguono protocolli precisi che garantiscono costanza qualitativa e

sicurezza alimentare. L'impasto viene preparato rispettando le tempistiche originali, mentre la cottura avviene in forni che permettono un controllo accurato di temperatura e umidità. Preparazione degli ingredienti con selezione accurata delle materie prime Lavorazione secondo ricette tradizionali con tecniche moderne Controllo qualità in ogni fase del processo produttivo Confezionamento che preserva freschezza e caratteristiche organolettiche Verifica finale per garantire standard elevati di presentazione L'attenzione ai dettagli si estende anche alla conservazione e al packaging, studiati per mantenere inalterate le proprietà dei dolci fino al momento del consumo. Pasticceria Il Castellano per dolci tipici umbri Affidarsi alla Pasticceria Il Castellano significa scegliere un partner affidabile per scoprire o riscoprire i sapori autentici della tradizione dolciaria umbra. L'esperienza maturata nel settore, unita alla passione per l'eccellenza artigianale, garantisce prodotti che soddisfano le aspettative più esigenti. La varietà delle proposte permette di trovare la soluzione ideale per ogni occasione, dalla colazione alle celebrazioni speciali. Chi desidera approfondire la conoscenza di queste specialità o necessita di informazioni specifiche può rivolgersi direttamente alla pasticceria per ricevere consulenza personalizzata e scoprire tutte le possibilità offerte dal ricco assortimento di dolci tipici umbri.

Contatti

Il Castellano

Tel. 0758554654

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

Via Grandi, 12, Città di Castello, 06
012

Nessun orario indicato
