La Biopanetteria azienda agricola s.s.



La Biopanetteria est spécialisée dans la fabrication de pain artisanal biologique, un produit unique, de qualité élevée, sain, digeste et énergétique. Notre pain est réalisé avec les meilleurs ingrédients issus de l'agriculture biologique : toutes nos céréales (épeautre, kamut, avoine, millet, seigle, blé) sont transformées en farine fraiche tous les jours directement dans notre laboratoire, grâce à un moulin de pierre. La pâte, que l'on fait lever avec de la levure naturelle (exempte de levure de bière), est pétrie avec de l'eau « revitalisée », grâce à un dispositif spécial qui la recharge en énergie et en pureté identiques à celles de l'eau de source). Elle est salée avec du sel marin non raffiné, riche en précieux oligoéléments. L'utilisation de levure mère permet au pain de se conserver pendant plusieurs jours et d'etre plus riche en enzymes et en vitamines.

La production de produits artisanaux biologiques à levée spontanée de La Biopanetteria comprend les pains suivants : pain

de seigle, pain de kamut, pain à la farine d’épeautre, pain aux céréales, pain “Kousmine" (tournesol, courge, sésame et pavot), pain aux noix, pain au sésame, pain complet, pain semi-complet et pain de seigle mélangé.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: N.D.

Nombre d’Employés: N.D.

Adresse

Località Chantel,

11100 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 216101

E-mail: info@biopanetteria.it