



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



MicaPan La Bottega di Caterina Ottino



MicaPan est un laboratoire de **boulangerie naturelle** assurant **une production artisanale** et proposant la vente de pain et de produits de boulangerie de qualité supérieure.

Pour la fabrication de ses produits, le laboratoire utilise des **farines sélectionnées et biologiques**, de **l'huile italienne extra vierge pressée à froid**, de la levure, du sel intégral et de l'eau.

Une importance toute particulière est accordée aux **céréales anciennes** qui sont ajoutés au produit pour lui conférer un apport

nutritionnel plus riche et plus varié, une plus longue conservation et une meilleure digestibilité.

Tous les produits sont végétaliens et conviennent aux personnes qui souffrent d'intolérances alimentaires.

L'offre de pains et de « focacce » comprend:

- pain de seigle
- pain rustique complet
- pain aux 7 céréales
- pain à la farine d'orge et d'avoine
- pain de blé khorasan avec ou sans olives
- pain à la farine d'épeautre
- pain sucré au seigle et aux raisins secs
- pain aux noix
- « focaccia » nature, aux herbes, à la farine d'épeautre

Les laboratoires et le point de vente sont situés à Fénis, à l'intérieur d'un **bâtiment certifié passif (classe A+)**. Sur le toit de l'immeuble ont été posés des panneaux photovoltaïques permettant la production d'énergie. L'utilisation des équipements électriques, exclusivement pour la production de jour, ainsi que le véhicule électrique pour la livraison des produits, permettent à l'établissement d'utiliser l'énergie produite pour sa propre consommation et de contribuer au projet "**zéro impact**".

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: < 500.000 €

Nombre d'Employés: < 10

Caractéristiques

ENTREPRISE FÉMININE

CERTIFICATIONS

JEUNE ENTREPRISE

Adresse

Frazione Misérègne, 91

11020 Fénis (AO)

Tel. +39 393 3523266

E-mail: micapanlabottega@gmail.com