La Biopanetteria azienda agricola s.s.



La Biopanetteria è specializzata nella produzione di pane artigianale biologico, un prodotto unico ad alta qualità, sano, digeribile, energetico Il pane è realizzato con i migliori ingredienti da agricoltura biologica: tutti i cerali (farro, kamut, avena, miglio, segale, frumento) vengono traformati in farina fresca ogni giorno direttamente nel laboratorio, grazie ad un mulino a pietra. Il prodotto, lievitato con lievito naturale (esente da lievito di birra), viene impastato con acqua "rivitalizzata", grazie ad un impianto speciale che la ricarica dell'energia e purezza dell'acqua sorgiva) e salato con sale marino non raffinato ricco di preziosi oligoelementi. La lievitazione a pasta madre consente al pane di conservarsi per diversi giorni arrichendosi di enzimi e vitamine.

La produzione di pani artigianali biologici a lievitazione spontanea della Biopanetteria comprende: pane di pura segale, pane di kamut, pane di farro, pane di farro, pane ai cereali, pane "Kousmine" (girasole, zucca, sesamo e papavero), pane alle noci,

pane al sesamo, pane integrale, pane semintegrale ed il pane misto segale.

I numeri dell'azienda

Fatturato: N.D.

Numero Dipendenti: N.D.

Indirizzo

Località Chantel,

11100 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 216101

E-mail: info@biopanetteria.it