MicaPan La Bottega di Caterina Ottino



MicaPan è un laboratorio di **panificazione naturale con produzione artigianale e vendita di pane e prodotti da forno di alta qualità.**

Per la realizzazione dei prodotti vengono utilizzate **farine selezionate e biologiche**, **olio extravergine italiano spremuto a freddo, lievito madre, sale integrale, acqua.**

Particolare importanza rivestono i **cereali minori** e antichi per un prodotto con un apporto nutrizionale più ricco e vario, di lunga conservazione e facilmente digeribile.

Tutti i prodotti sono vegani e adatti per coloro che soffrono di intolleranze.

L'offerta di pane e focacce comprende:

- pane di segale
- pane rustico semintegrale
- pane ai 7 cereali
- pane di orzo e avena
- pane di grano khorasan con e senza olive
- pane di farro
- pane dolce con segale e uvetta
- pane con le noci
- focaccia bianca, alle erbe, di farro

I laboratori e il punto vendita sono collocati a Fénis presso un **edificio certificato passivo (classe A+).** Sul tetto dello stabile sono posizionati i pannelli fotovoltaici che permettono la produzione di energia elettrica. L'utilizzo di macchinari elettrici, per la produzione esclusivamente diurna, e l'autovettura elettrica per le consegne dei prodotti da forno, permettono di sfruttare in autoconsumo l'energia prodotta e rendere la **produzione a impatto zero.**

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

IMPRESA FEMMINILE

CERTIFICAZIONI

IMPRESA GIOVANILE

Indirizzo

Frazione Misérègne, 91

11020 Fénis (AO)

Tel. +39 393 3523266

E-mail: micapanlabottega@gmail.com