www.monferratontour.it

PANIFICIO COCITO&SCALITTI

Kategorie: Bäckerei
Beschreibung der Aktivitäten: Pan Gros oder Micca heisst das traditionelle Brot aus Calosso: weicher, kompakter Teig, fast eine Stunde in Formen von einem halben Kilo im Ofen gebacken. Unwiderstehlich das Brot von Battista Cocito, der mit Hilfe seiner Frau und seines Schwiegersohns auch viel andere Brotsorten mit Wasser oder Öl, Ciabatte ohne Fett, süsses Brot mit Rosinen und Mürbeteigplätzchen herstellt. Empfehlenswert die handgezogenen Grissini und die Milchplätzchen Giulia, rechteckig und mit Zucker überzogen.
Telefon: +39 (0141) 853.140

Links