La Casa del Pane

Brochure

Il Panificio La Casa del Pane nasce nel 1982 a Pernumia, a pochi km da Padova e Venezia. Oggi, dopo quasi quarant'anni di esperienza, unendo tradizioni artigianali e moderne tecnologie, offre ai suoi clienti i **un catalogo ricco di prodotti di alta qualità, premiati ed esclusivi**, in grado di soddisfare le esigenze del cliente più attento.

Tutti nostri Pani, Crackers e Grissini sono caratterizzati da un sapore tipico ed inconfondibile dato dalla particolare lavorazione ed al clima peculiare dei colli Euganei.

Dopo una fermentazione naturale lunga 12 ore, gli impasti vengono lavorati con lievito madre ed ingredienti naturali selezionati, e dopo il giusto tempo di il riposo della pasta le nostre specialità sono pronte per far parte di ogni pranzo o cena di successo.

Scoprite di piùvisitando il sito

www.ledeliziedellacasadelpane.eu

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

"Tutti i nostri prodotti sono adatti anche per coloro che seguono uno stile di vita vegano, in quanto nessuna sostanza, parte o processo utilizzato per la produzione di questi Grissini e Crackers è di origine animale o comporta per la loro produzione, l'uccisione, la detenzione o lo sfruttamento di animali."

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

GRISSINI al sesamo

Grissino estremamente friabile, presenta il caratteristico sapore del sesamo, con un retrogusto di malto, lievemente amarognolo.

ABBINAMENTI - Cibi: Cibi di ogni genere: dal prosciutto crudo al formaggio stagionato, finanche alle confetture più dolci esaltandone il sapore: questi Grissini si abbinano benissimo alle più svariate ricette. **Bevande:** Vini bianchi o rosati frizzanti oppure birre doppio malto.

La casa del pane di Sartori Franco

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

GRISSINIall'olio extra vergine di oliva

Hanno il sapore ed il carattere dell'olio d'oliva. Si presentano al palato con una struttura compatta ma ampliamente alveolata. Quasi morbidi, questi Grissini si accompagnano decisamente bene con aperitivi ed antipasti. Poche calorie per un gusto sorprendente.

ABBINAMENTI - Cibi: Ricette che prevedono l'uso di carni bianche in generale e formaggi freschi. Alternativamente, perfetti accostamenti si hanno con i crostacei. **Bevande:** Vini bianchi fermi.

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

GRISSINIagli 8 cereali tostati

Assai friabile, questo Grissino è determinato da una struttura lievitata e croccante. La notevole quantità di cereali e di semi al suo interno determinano un aroma ed un sapore che richiamano un atmosfera rustica e familiare.

ABBINAMENTI - Cibi: Carni rosse e selvaggina. **Bevande:** Vini scuri, corposi, dal forte carattere. Birra doppio malto di pregio.

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

CRACKERS all'olio extra vergine di oliva

Ottima piattaforma d' accompagnamento, questi Crackers si presentano al palato quasi sottovoce, senza mai essere invadenti. Per la loro delicatezza si prestano benissimo ad essere usati come base per antipasti e salse delicate.

ABBINAMENTI - Cibi: Formaggi spalmabili, salse in genere o come base per olive o pomodorini, confetture di frutta. **Bevande:** Vino bianco frizzante se consumati da soli, oppure in base al gusto personale e a ciò a cui sono accompagnati.

La casa del pane di Sartori Franco

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

CRACKERS al rosmarino

I profumi ed i sapori tipici della macchia mediterranea affiorano non appena ci si avvicina alla bocca questi Crackers. Notevole è il gusto di rosmarino essiccato, il quale è ben evidente all' interno dell'impasto.

ABBINAMENTI - Cibi: Carni rosse brasate oppure alla griglia. **Bevande:** Consigliati vini rossi toscani corposi e dal carattere importante.

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

CRACKERS alla cipolla

Caratterizzati da un profuma intenso di cipolla, questi Crackers si presentano alla vista molto variegati a causa della caramellizzazione della cipolla, la quale, in cottura, tende ad assumere una colorazione ambrata molto carica.

ABBINAMENTI - Cibi: Ottimo come finger food e spuntino spezza fame. **Bevande:** A scelta in base al gusto personale e a ciò a cui sono accompagnati.

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

Per info ed ordini

Tel.: +39 0429 73450

Oppure scrivere a: lacasadelpane1982@gmail.com

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450

P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G

La casa del pane di Sartori Franca

www.ledeliziedellacasadelpane.eu – lacasadelpane1982@gmail.com - Tel.: +39 0429 73450
P.IVA: 00130410285 C.F.: SRTFNC62M52G461G