



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

IL GIARDINO DEL PANE
VIA VALASSINA 22, ERBA
TEL. +39 351 990 5629
MARA@GIARDINODELPANE.COM



il Giardino del Pane

PANIFICIO DAL 2018

**Per mangiare bene...
TORNIAMO AL PANE BUONO**

PANE DI LIEVITO MADRE,
PIZZA ROMANA, GRISSINI STIRATI A MANO

E ALTRE SPECIALITÀ ARTIGIANALI
DI NOSTRA PRODUZIONE



Il giardino è il luogo dove la vita cresce e prende forma, grazie alla passione e alla dedizione di chi lo custodisce.

AL GIARDINO DEL PANE il nostro lavoro è costantemente spinto dal desiderio di offrire prodotti da forno semplicemente buoni e realizzati con cura.

LIEVITO MADRE



Pane dal gusto caratteristico e che si conserva per più giorni. Rinfreschiamo il nostro lievito madre solo con acqua e farina

LUNGA LIEVITAZIONE DEGLI IMPASTI



Prodotti digeribili e molto aromatici

FARINE BIOLOGICHE SEMINTEGRALI
E MACINATE A PIETRA



Con elevate proprietà nutrizionali, donano ai prodotti profumi e sapori che credevamo dimenticati

PRODUZIONE DIRETTA



Tutti i nostri prodotti vengono realizzati artigianalmente nel nostro laboratorio a Erba

MATERIE PRIME A FILIERA CORTA



Privilegiamo l'acquisto diretto, grazie alle relazioni che coltiviamo con altri produttori artigianali, locali e non

I NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALI

PANE CON FRUMENTO "TIPO 2", FRUMENTO INTEGRALE, FARRO INTEGRALE, FARRO MONOCOCCO

Sono prodotti utilizzando solo **lievito madre**, con un impasto **a doppia lievitazione**, realizzato con una base di farine di frumento "tipo 0", a cui vengono aggiunte, a seconda del tipo di pane, farine di frumento, farro o farro monococco, semintegrali o integrali.

PANE DI GRANO DURO

È realizzato con lievito madre e qualche grammo di lievito di birra per kg di pane e viene cotto dopo almeno 12 ore di lievitazione in modo che sviluppi la giusta aromaticità nonostante l'uso di semola non integrale.

TEGLIA ROMANA

Specialità caratterizzata dall'uso di poco lievito, lunga maturazione dell'impasto, elevata percentuale di acqua. Questi i segreti che permettono di ottenere una pizza croccante sopra e sotto, morbida e alveolata all'interno, dall'impasto molto digeribile. Per le nostre pizze utilizziamo farina di frumento "tipo 0" biologica e formaggi provenienti da fattorie locali.

GRISSINI

I nostri grissini sono realizzati con farine di frumento biologiche e olio extravergine d'oliva spremuto a freddo di categoria superiore 100% italiano, che acquistiamo direttamente da un frantoio toscano. Disponibili nelle due versioni: semplici o con semi di sesamo biologici.

Nella ZONA VENDITA del nostro laboratorio troverete anche altre specialità artigianali, dolci e salate.

