

AGRI BIO PANIFICIO BISOGLIO LUIGINA

Kategorie: Bäckerei

Beschreibung der Aktivitäten: In Lu Monferrato hat mitten im Dorf diese Biobäckerei geöffnet. Ein Name, hinter dem sich ein langwieriger Prozess verbirgt, der auf dem Feld beginnt und beim nur an den Wochenenden gebackenen Broten endet. Luigina Bisoglio, die aus einer Landwirtfamilie stammt und seit knapp 10 Jahren aus Liebhaberei Bäcker ist, kam auf die Idee dieses Projekts. Seit ein paar Monaten hat sie eine Werkstatt eröffnet, in der auch eine kleine, österreichische Steinmühle steht. Und hier wird jetzt jedes Wochenende das Getreide gemahlen, das aus dem Biobetrieb stammt. Das Brot wird mit täglich aufgefrischem Sauerteig gebacken. Ausserdem gibt es das Maismehl der Sorte otto file (steingemahlen), Weizenmehl für zu Hause zu bereitetes Brot und Pasta, die Tajarin von La Casa dei Tajarin aus Alba. Und dann noch viele frische Produkte wie süsse und salzige Focaccia, süsses Brot mit Nüssen, Lein- und Sonnenblumensamen, ideal für ein nahrhaftes Frühstück und natürlich Brot. Es empfiehlt sich, das Brot vorzubestellen, da Luigina, die jeden Arbeitsablauf selber verfolgt, nur Hundert Kilo pro Woche backt.

Telefon: +39 333 524.1597

Links

<http://www.agripanificiobisoglio.com>