

Dal proprio grano al pane

Dal forno a legna della regione al mondo del pane contadino fatto a mano. Il pane a legna stachabroat è molto più di un semplice alimento: è un viaggio alle radici della vita contadina dell'Alto Adige. Ad ogni boccone scoprirete la bellezza della natura e la ricchezza dei raccolti, trasformati con maestria dai fornai in pane artigianale, preparato con tanto amore e passione.



Farina Mix per pane di segale Breatl

Art. 008157

1kg



Farina Mix per pane al farro

Art. 008158

1kg



Farina Mix per baguette

Art. 008159



Farina Mix per pane di segale Vinschgerle

Art. 008160

1kg



Farina Mix per pane di segale Schüttelbrot

Art. 008161

1kg



Farina Mix per pane di kamut

Art. 008162

1kg



Farina Mix per pizza

Art. 008163

1kg



Farina Mix per ciabatta

Art. 008164

1kg



Farina Mix per focaccia

Art. 008165

1kg