



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Grissini artigianali

Il Panificio Moderno di Isera, fondato nel 1987 da Anna e Paolo Piffer, è un'eccellenza trentina nella panificazione artigianale. Oggi, i figli continuano la tradizione di famiglia, combinando metodi tradizionali all'innovazione. Utilizzano lievito madre e farine macinate a pietra, selezionate in collaborazione con agricoltori locali, per produrre pane di alta qualità. Oltre al pane, offrono una varietà di prodotti da forno, tra cui dolci, pizze e focacce.

Caratteristiche:

Croccanti, fragranti e genuini. I grissini artigianali del Panificio Moderno nascono da una selezione accurata di ingredienti semplici e di alta qualità: farina di grano tenero tipo 2 macinata a pietra, olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e lievito. Lavorati con cura e lasciati lievitare naturalmente, vengono cotti fino a raggiungere la perfetta doratura, offrendo un sapore autentico e una consistenza friabile e leggera. Perfetti da gustare da soli o in accompagnamento a vini, salumi e formaggi, rappresentano l'equilibrio tra tradizione e innovazione che contraddistingue il Panificio Moderno.

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo 2, acqua, olio extra vergine di oliva, farina di grano maltato, sale, lievito
Può contenere tracce di sesamo, senape, uovo, latte, arachidi, frutta a guscio.



Produttore:

Panificio Moderno

Via al Ponte 10, 38060 Isera (Trento) | Tel. +39 0464 436196

www.panificiomoderno.net | info@panificiomoderno.net