DAL 2004

Il Forno della Bontà

Panificio Sciarrotta

Il Forno della Bontà nasce nel 2004 dal signor Sciarrotta Salvatore e dal figlio Gianpiero. In questo forno la lievitazione, viene effettuata con paste madri e avviene in 24/48 ore. Offriamo alla grande distribuzione e alla ristorazione un'ampia gamma di prodotti e le consegne coprono la provincia di Varese e Milano garantendo al cliente un servizio puntuale e costante nel tempo. Il mercato di riferimento si spinge fino all'ingrosso e alla GDO.

Pane francese

Pagnotta

Nuvoletta

Filone

Pane siciliano

Ciambella

Tartarughe

Buttalà

Farinelle

Ciabatta araba

Michetta

Pagnottone 5/7 kg

Ciab. ai cer. Rex Country

Pane ai cereali

Pane di segale

Pane integrale

Pane all'uvetta

Francese lungo croccante

Mafalda

Nodi e trecce all'olio

Bocc. al sesamo all'olio

Bocconcini all'olio

Pane arabo

Bruchi all'olio

Triangolini

Tartarughe all'olio

Pane all'olio

Ciabattine all'olio

Pan focaccia

Ferrarese

Pinsa margherita

Pinsa primavera

Pizzette rotonde

Focaccine rotonde

Teglie 20x30/40x60 cm

Taralli

Via Goffredo Mameli, 86 - 21019 Somma Lombardo (VA)
Tel.: 0331 25 13 01 - Cell.: 339 353 8148 - 348 298 2012
www.ilfornodellabonta.it - giampierosciarrotta@libero.it

Seguici sui social!

GRAFICA E STAMPA: WWW.STMCOMUNICA.IT