www.monferratontour.it

PANIFICIO COCITO&SCALITTI

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Pan Gros ou Micca, est le nom du pain traditionnel de Calosso : pâte molle et compacte, cuite au four pendant près d'une heure en forme de demi-kilo. Irrésistible est le pain de Battista Cocito qui, avec l'aide de sa femme et de son gendre, produit également de nombreux échantillons à l'eau et à l'huile, des « pantoufles » sans graisse ajoutée, du pain sucré aux raisins secs et des biscuits de pâte brisée. Les gressins repassés à la main et le biscuit au lait Giulia, rectangulaire et recouvert de sucre, méritent une mention spéciale.

Téléphone: +39 (0141) 853.140

Links