

BUONA E SANA!!

Lo sapevi che...



Utilizziamo solo lievito madre nei nostri impasti di pizza e pane, e 48 ore di lievitazione naturale con il risultato di un'ottima digeribilità e nessuna acidità di stomaco.



Le nostre farine sono macinate a pietra con lavorazione artigianale mantenendo inalterate tutte le proprietà del grano. Utilizziamo farine dei nostri mulini garantendo un prodotto italiano e privo di OGM.

Provate il kamut®, l'antenato del grano moderno, che possiede una percentuale elevata di aminoacidi e proteine, vitamine e minerali antiossidanti naturali come il selenio che contribuisce a prevenire tumori e malattie cardiache e combattere radicali liberi.



Investiamo da sempre sui nostri clienti, utilizzando solo prodotti tra i più costosi sul mercato che sono anche i più sani, buoni e freschi.

Un esempio, la nostra Bresaola Artigianale che compriamo direttamente a Livigno, il Crudo di Parma, Parmacotto DOP, burrate e latticini freschissimi di quotidiana consegna.

Viale Umbria 11 - Milano - Tel. 02 36538837

www.pepeneromilano.it