

Baguette

La nostra *baguette* a **lievitazione naturale** viene prodotta tutti i giorni, compresa la domenica, per rendere più gustosi i vostri pasti.

Peccato che questo pane sia circondato da un alone di scetticismo causato dalla concorrenza del prodotto precotto e congelato, presente nella stragrande maggioranza dei supermercati, che appena sfornato risulta gradevole ma dopo poche ore perde le proprie qualità...

Fai la prova, **il giorno dopo** la nostra baguette è ancora **buonissima!**

Ricorda...

Compra il Pane solo da chi lo fa!!!

Lelio Francellini

Ingredienti: Farina tipo 0, lievito naturale, acqua e sale.



Panificio Francellini Capena



Francellini 1926 Santa Marta



Francellini1926

Panificio Francellini:
Via Provinciale, 100
Capena (Rm)
Tel. 069032007


FRANCELLINI
IL PANE DAL 1926,
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

Francellini Santa Marta:
Via Tiberina, 81
Capena (Rm)
Tel. 069032007