

# 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