



## Produzione colombe artigianali pasticceria provincia

### 📍 Mappa



La famiglia Giacomini arriva a San Vito al Tagliamento nel 1978, quando

Paolino e Maria rilevano l'allora più grande negozio della zona conquistando giorno dopo giorno la fiducia e la simpatia dei clienti. Un fantastico passaparola ha fatto sì che il negozio diventasse anno dopo anno punto di riferimento per un significativo numero di persone e famiglie alla ricerca di prodotti di qualità, servizio e cortesia. Negli anni, l'attività cambia sede e vede l'inserimento nell'organico del figlio Alessandro, che poi proseguirà la sua formazione presso alcune pasticcerie, coltivando la passione per la produzione artigianale. Dal connubio delle due esperienze, nel 2005 nasce l'attuale Molino66, specializzato nella produzione e vendita di prodotti dolciari, pane e pizza, con servizio bar e caffetteria. Oggi l'attività, grazie alla passione e dedizione della famiglia Giacomini, alla cortesia e disponibilità dei suoi collaboratori, continua ad offrire alla propria clientela un'ospitalità e un'offerta sempre più vari e qualitativamente elevate.

### 📄 Descrizione

Produzione colombe artigianali di pasticceria da Molino 66 in provincia di Pordenone????  
 Molino66: Un'Arte di Famiglia nella Produzione Dolciaria ?????????? Molino66 si è affermato nel tempo come un punto di riferimento nel settore dolciario, grazie alla sua specializzazione nella produzione e vendita di dolci, pane e pizza. Un luogo dove la passione per il cibo incontra l'accoglienza e l'esperienza del servizio bar e caffetteria ☺?????. La Storia di Molino66: Un Viaggio nella Tradizione ?????????? Tutto inizia nel 1978, quando la famiglia Giacomini arriva a San Vito al Tagliamento. Paolino e Maria sono i primi a credere nel progetto, rilevando il più grande negozio della zona e conquistando giorno dopo giorno la fiducia dei clienti. La loro dedizione e il loro impegno hanno permesso alla loro attività di crescere e di diventare un punto di riferimento per molti. Negli anni, l'azienda ha subito diverse trasformazioni, tra cui un cambio di sede e l'inserimento nel team del figlio Alessandro. Quest'ultimo, dopo aver affinato le sue competenze presso alcune pasticcerie, ha sviluppato una passione per la produzione artigianale. Da qui, nel 2005, nasce l'attuale Molino66 ??????????. Oggi, Molino66 è un'attività che continua a crescere, grazie all'amore e alla dedizione della famiglia Giacomini e alla professionalità dei suoi collaboratori. I nostri clienti possono sempre contare su un'ospitalità calorosa e su un'offerta di prodotti sempre più varia e di alta qualità. I Prodotti di Molino66: L'Espressione dell'Artigianato ?????????? La nostra mission è diffondere la cultura del cibo di qualità, come facciamo ogni giorno con il nostro lavoro. La nostra pasticceria offre delizie fresche e artigianali, preparate senza l'uso di conservanti e coloranti. Tra i nostri prodotti più amati, spicca la Gubana, una pasta dolce lievitata avvolta a mano a forma di chiocciola, con un ripieno ricco di nocciole tritate, uvetta, noci e pinoli ??????????. I nostri biscotti sono un altro dei nostri prodotti iconici: preparati con burro, senza grassi idrogenati, coloranti o conservanti, sono semplicemente deliziosi ??????????. Per gli amanti del pane, offriamo una vasta gamma di prodotti da forno, tra cui la nostra pizza, preparata con Lievito Madre e farina Macinata a Pietra: tutti i sapori della qualità artigianale in un solo boccone ??????????. Infine, non possiamo non menzionare i no

stri dolci per le festività, come i panettoni e i  
e colombe artigianali. Preparati secondo met  
odi tradizionali, con lievitazione lenta e liev  
o madre, sono privi di coloranti e conservant  
i, per garantire sempre il massimo della qual  
ità e del gusto ????????. In conclusione, Molin  
o66 è l'espressione di una passione che si tra  
manda di generazione in generazione, un lu  
ogo dove la tradizione incontra l'innovazione  
per offrire sempre il meglio ai suoi clienti. Un  
luogo dove il cibo è cultura, arte e passione.  
Per qualsiasi informazione, vi invitiamo a con  
tattarci al seguente numero: 0434 876384. Si  
amo sempre a vostra disposizione per rispo  
ndere a qualsiasi domanda o per assistervi n  
el miglior modo possibile. ??? Il nostro obiet  
tivo è quello di garantire che i nostri clienti ri  
cevano non solo prodotti di alta qualità, ma  
anche un servizio clienti eccezionale. Siamo  
orgogliosi di offrire un ambiente accogliente,  
in cui si può provare la bontà dei nostri prod  
otti. ??? Abbiamo due negozi: il primo si trov  
a in Via Amalteo 21, con il numero di telefon  
o 0434 875950. Il secondo è situato in Via Ro  
ma 3, e può essere raggiunto al numero 043  
4 876384. Questi luoghi rappresentano non s  
olo la nostra presenza in queste città, ma an  
che la nostra dedizione a servire i nostri clie  
nti in modo efficiente e professionale. ??? D  
ai nostri prodotti squisiti alla nostra dedizion  
e nel servire i nostri clienti, siamo orgogliosi  
di ciò che offriamo. Contattateci o veniteci a t  
rovare per scoprire di più sui nostri prodotti  
e servizi. Vi aspettiamo! ????????

## **Contatti**

**MOLINO 66 SRL**

Tel. 0434876384

<http://www.molino66.it/>

V. Pordenone 66, San Vito al Taglia  
mento, 33078

Lunedì 06:00 - 13:30 da Martedì a S

abato 06:00 - 20:30 Domenica 07:0

0 - 12:30

---