




Croissant al burro e lievito madre

📍 Mappa

□

 I banchi della Pasticceria Artigiana Monne sono un vero paradiso per i golosi: dolci tipici sardi, pasticceria secca, praline, pasticceria mignon, uova di Pasqua, pane artistico e a Natale anche panettoni e pandori artigianali. Il tutto con la garanzia di ingredienti selezionati con cura per essere certi della loro genuinità. Una prelibatezza che accompagna le giornate degli abitanti di Nuoro da ben 43 anni, quando la titolare Luisa aprì il primo laboratorio. A lei nel 1988 si è unito anche il figlio Abramo. Il raggio di azione della pasticceria è quello di Nuoro e della sua provincia, ma su richiesta è anche possibile spedire confezioni con i prodotti della pasticceria: da noi i pacchi sono stati spediti sino in Australia!

✔ Descrizione

La ricerca dei perfetti croissant al burro e lievito madre trova la sua massima espressione e presso la Pasticceria Artigiana Monne, punto di riferimento a Nuoro per gli amanti della colazione artigianale. La maestria nella preparazione di questi deliziosi lievitati si basa su tecniche tramandate e perfezionate nel tempo. L'Eccellenza della Lavorazione Artigianale La Pasticceria Artigiana Monne si distingue per:

- Utilizzo esclusivo di lievito madre naturale
- Selezione di burro di alta qualità
- Lavorazione completamente manuale
- Lunghi tempi di lievitazione
- Controllo costante della temperatura
- Il Segreto della Perfetta Sfogliatura

Il processo di realizzazione dei croissant richiede dedizione e pazienza. La tecnica di sfogliatura, eseguita rigorosamente a mano, prevede:

1. preparazione dell'impasto base con lievito madre
2. incorporazione del burro di qualità
3. multiple pieghe dell'impasto
4. lievitazione controllata
5. cottura a temperatura precisa

Tradizione e Innovazione in Pasticceria La Pasticceria Monne mantiene viva la tradizione artigianale pur introducendo metodologie moderne per garantire costanza qualitativa. L'attenzione ai dettagli si riflette nella fragranza e nel profumo inconfondibile dei croissant, caratterizzati da una sfogliatura perfetta e un aroma avvolgente. La Tua Colazione di Qualità a Nuoro Per assaporare l'autentico gusto dei croissant al burro e lievito madre, la Pasticceria Artigiana Monne rappresenta la scelta ideale. La combinazione di ingredienti selezionati e maestria artigianale garantisce un'esperienza gustativa unica. Vi aspettiamo per farvi scoprire il piacere di una colazione genuina e di qualità.

☎️ Contatti

PASTICCERIA ARTIGIANA MONNE
 Tel. 078435542
<http://www.pasticceriamonne.com>

vVa Efsio Tola 22, Nuoro, 08100
 Nessun orario indicato

www.sihappy.it

