



Dove acquistare dolci pasquali artigianali

📍 Mappa

□

Pasticceria Artigiana 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 Abir. 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 oggi i pacchi sono stati spediti sino in Australia!

✔ Descrizione

Se stai cercando dove acquistare dolci pasquali artigianali per celebrare al meglio la Pasqua, la Pasticceria Monne a Nuoro è la risposta giusta. Questa rinomata pasticceria offre una selezione esclusiva di dolci tradizionali, preparati con passione e cura artigianale. Pasticceria Monne è da sempre sinonimo di gusto, qualità e genuinità, rappresentando un vero punto di riferimento per chi desidera celebrare le festività con prodotti freschi e di altissima qualità. Perché scegliere Pasticceria Monne • Esperienza e passione: oltre vent'anni di attività nella produzione dolciaria, con una specializzazione nei dolci pasquali tipici. • Materie prime locali e genuine: ingredienti accuratamente selezionati, prevalentemente provenienti da fornitori locali, per sostenere l'economia del territorio. • Personalizzazione: possibilità di realizzare dolci personalizzati, ad attendoli ai gusti e alle esigenze del cliente. • Qualità certificata: rigorosi controlli in tutte le fasi della lavorazione per garantire freschezza e genuinità. • Creatività e innovazione: accanto alla tradizione, vengono proposte rivisitazioni innovative dei classici dolci pasquali. Servizi offerti e vantaggi per il cliente I prodotti principali: Colomba pasquale e Casadinas Pasticceria Monne non è soltanto il luogo dove acquistare dolci pasquali artigianali, ma anche un laboratorio di eccellenza culinaria. Ogni dolce realizzato è il frutto di una lavorazione rigorosamente artigianale, curata in ogni minimo dettaglio. Tra i prodotti principali spiccano la Colomba pasquale, preparata con lievito madre naturale e ingredienti freschi, dalla consistenza morbida e dal profumo avvolgente, e le tradizionali Casadinas di Ricotta e Formaggio, piccoli dolci tipici dal gusto autentico e genuino, realizzati secondo antiche ricette locali. La pasticceria garantisce freschezza, qualità e rispetto delle norme igienico-sanitarie. Inoltre, è possibile ordinare prodotti su misura per rendere unica la propria festività pasquale. Qualità e tecniche di lavorazione La qualità dei dolci pasquali della Pasticceria Monne deriva da un processo produttivo curato attentamente in ogni passaggio: 1. Selezione delle materie prime: ingredienti freschi e di provenienza locale, accuratamente selezionati. 2. Lavorazione manuale: tecniche tradizionali che prevedono una preparazione completamente manuale per prese

rvare il gusto autentico. 3. Lievitazione naturale: lenta e controllata, per garantire morbidezza e digeribilità dei dolci. 4. Cottura accurata: realizzata in forni tradizionali per valorizzare sapore e consistenza. 5. Controllo qualità finale: ogni prodotto è sottoposto a rigorosi controlli prima di essere confezionato e proposto ai clienti. Scegli Pasticceria Monne a Nuoro per lavorazioni su misura La tua Pasqua merita dolci speciali: scegli la personalizzazione e l'artigianalità di Pasticceria Monne. Chi sceglie di rivolgersi alla Pasticceria Monne ha la certezza di affidarsi a professionisti capaci di trasformare ogni dolce in un'esperienza unica e memorabile. La pasticceria offre la possibilità di personalizzare ogni prodotto, adattandolo a gusti e preferenze specifiche, rendendo così la Pasqua un evento ancora più speciale. I clienti che desiderano maggiori informazioni o richiedere lavorazioni specifiche possono rivolgersi direttamente ai maestri pasticceri della Monne, sempre pronti a consigliare e soddisfare ogni esigenza con professionalità e cortesia.

Contatti

PASTICCERIA ARTIGIANA MONNE

Tel. 078435542

<http://www.pasticceriamonne.com>

vVa Efisio Tola 22, Nuoro, 08100

Nessun orario indicato
