www.monferratontour.it

PANIFICIO COCITO&SCALITTI

Categoria: Prodotti da forno
Descrizione attività: Pan Gros oppure Micca, è il nome del pane tradizionale di Calosso: impasto morbido e compatto, cotto in forno per quasi un'ora in forme da mezzo chilo. Irresistibile quello di Battista Cocito che, con l'aiuto di moglie e genero, realizza anche numerosi campioni all'acqua e all'olio, ciabatte senza aggiunta di grassi, pan dolce con uvetta e biscottini di pasta frolla. Meritano i grissini stirati a mano e il biscotto al latte Giulia, rettangolare e ricoperto di zucchero.
Telefono: +39 (0141) 853.140

Links