LA SEMPLICITÀ DELLE COSE BUONE

PASTICCERIA
PANETTERIA
MORETTO
maestri fornai
dal 1970

Via IV Novembre 15
Borgo S.Martino AL
Tel. 0142 429226

PRODOTTI ARTIGIANALI
DA FORNO

LA NOSTRA STORIA

La nostra è una storia iniziata nel 1970 grazie alla passione di Ovidio Moretto per l'arte bianca. Dopo di lui altre due generazioni hanno continuato con entusiasmo la tradizione fino ad oggi.

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Prodotti da forno dolci e salati, frutto della passione per il lavoro che ogni giorno accompagna la nostra attività artigianale con l'aggiunta di creatività per nuove ricette.

PRODOTTI DI QUALITÀ

La continua ricerca di materie prime di alta qualità e la valorizzazione dei prodotti tradizionali ci hanno pemesso di creare sapori unici e ricercati.

Le Morettine®
del Borgo

LINGUE ARTIGIANALI

CLASSICHE
FARRO
KAMUT
SALVIA
CIPOLLA
SESAMO
INTEGRALE
TRITORDEUM
RISO
TRIS DI FARINE
GRANA PADANO D.O.P.

Le Morettine® del Borgo

Classiche

Farina tipo "0", olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 200 g

Integrale

Farina integrale, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 200 g

Farro

Farina di farro, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 150 g

Le Morettine® del Borgo

Kamut

Farina di kamut, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 150 g

Salvia

Farina tipo "0", olio di oliva, salvia, lievito madre, sale.
Peso netto: 150 g

Cipolla

Farina tipo "0", cipolle, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 200 g

Le Morettine® del Borgo

Sesamo

Farina tipo "0" olio di oliva, sesamo, lievito madre, sale.
Peso netto: 200 g

Tritordeum

Farina tritordeum, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 200 g

Riso

Farina tipo "0", farina di riso, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 200 g

Le Morettine® del Borgo

Tris di farine

Farina tipo "0", farina integrale, farina di mais, olio di oliva, lievito madre, sale.
Peso netto: 150 g

Grana Padano d.o.p.

Farina tipo "0", olio di oliva, GRANA PADANO D.O.P (latte, sale, conservante: lisozima da uovo), **lievito madre,** sale.
Peso netto: 150 g

I grissini
stirati a mano

GRISSINI

CLASSICI

CON SEMI DI GIRASOLE

PANSTIRATO

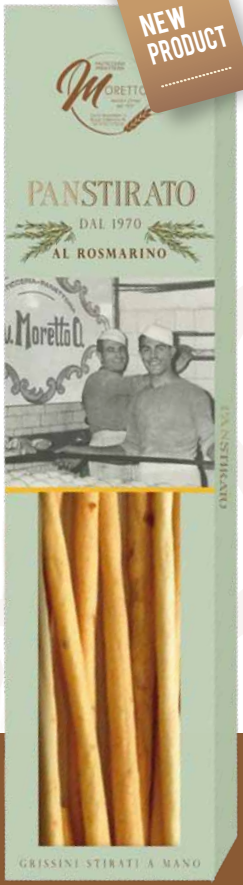
CLASSICI

CON ROSMARINO

I grissini

PANSTIRATO

Farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva, strutto, **lievito madre,** sale, malto d'orzo.
Peso netto: 200 g.



PANSTIRATO

CON ROSMARINO
Farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva, strutto, **lievito madre, rosmarino,** sale, malto d'orzo.
Peso netto: 200 g.

I grissini classici

Farina tipo "0", olio di oliva, sale, lievito di birra.
Peso netto: 250-200 g.

I grissini con semi di girasole

Farina tipo "0", olio di oliva, semi di girasole, sale, lievito di birra.
Peso netto: 250 g.

I dolci

BRUTTI E BUONI

BACI DI DAMA

I dolci

Brutti e Buoni

Nocciole Piemonte, zucchero, **albume (uovo)**, aromi. **mais, olio di oliva**, sale, lievito.
Peso netto: 150 g.

Baci di dama

Farina tipo "0", Nocciole Piemonte, burro, zucchero, **cioccolato fondente, cacao.**
Peso netto: 200 g.

PASTICCERIA
PANETTERIA

MORETTO

maestri fornai dal 1970

Via IV Novembre 15
Borgo S.Martino AL
Tel. 0142 429226

PRODOTTI ARTIGIANALI
DA FORNO

Le Morettine® del Borgo

PANSTIRATO

MORETTO M.
Via IV Novembre, 15 - Borgo S.Martino (AL)
Tel. 0142 429226
www.morettopanetteriapasticceria.it