www.monferratontour.it

MOLINO SERRA

Kategorie: Bäckerei
Beschreibung der Aktivitäten: Piero Serra führt in der vierten Generation eine Tradition weiter und benutzt noch jetzt die von seinem Vater gegen Ende des Zweiten Weltkriegs konstruierte Mühle mit Mahlstein für das Mahlen von Vollkornmehr aus Weizen, Roggen, Buchweizen und Emmer. Der von den Bauern der Gegend gesäte autochthone Mais ist genau der richtige für die Polenta. Das Weizenmehl “2” aus zwei Bearbeitungsgängen, ist perfekt für hausgemachtes Brot.
Telefon: +39 (0119) 874.705

Links