www.monferratontour.it

MOLINO SERRA

Categoria: Prodotti da forno
Descrizione attività: Piero Serra prosegue una tradizione, giunta oggi alla quarta generazione, utilizzando ancora il mulino creato dal padre alla fine della Seconda Guerra Mondiale e dotato di macina a pietra per la molitura delle farine integrali come quelle di grano tenero, segale, farro e grano saraceno. La farina di mais di varietà autoctona, seminata dai contadini della zona, è quella giusta per la polenta. La farina di grano tenero “2”, risultato di due tipi di lavorazione, è perfetta per il pane casereccio.
Telefono: +39 (0119) 874.705

Links