いばらきのお店発見！

Forno a Legna PANEzza

Panezza のパンは、イタリアローマ郊外にあるパンの町ジェンツァーノのパンを基本にして作られています。

ジェンツァーノのパンは 1000 年以上前から作られており、IGP（保護指定地域表示）として認定されているパンです。

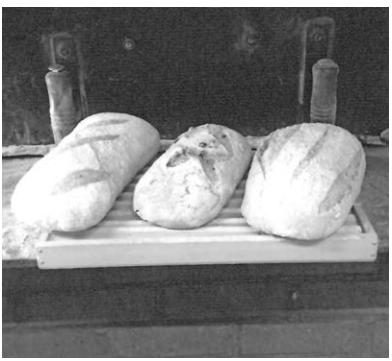
主原料は、小麦粉、塩、水のみで、酵母は全粒粉と水を混ぜて自然発酵させています。イタリアでは昔ながらの作り方です。

薪窯で一つ一つ焼いていますので、外はパリッと中はもっちりと焼き上げられています。薪窯ならではの香りと小麦本来の香りをお楽しみ下さい。

おすすめのパン

・ふすまパン　550ｇ　710円
・硬質小麦パン　550ｇ　900円

他、レーズン、リンゴなどのおやつパンや、くるみ、チーズ、オリーブなどのおつまみパンもあります。詳しくは HP を御覧下さい。



店舗名	Forno a Legna PANEzza（フォルノ ア レーニャ パネッツァ）
住所	茨城県石岡市弓弦 688
電話・FAX	0299-51-5401
HP	http://panezza.jp
定休日	月曜日
購入方法	予約販売。Eメールか FAX にて希望日、種類、大きさ、個数、電話番号、メールアドレス、お名前を明記のうえお願い致します。発送、もしくは、工房での受け渡しになります。
予約工房販売日	水、木、金曜日
店頭販売日	土、日曜日
営業時間	9：00 ～ 17：00