

Cascina del Sole

una dolce scelta



Cascina del Sole



il contesto: Monmartino, Biestro
aperta campagna nell'entroterra Savonese

Cascina del Sole



Sebastiano ed Anna decidono di lasciare Savona e di andare a vivere a Biestro: iniziano i lavori di ristrutturazione della cascina nel 2006, seguendo logiche ecocompatibili (la cascina ha fotovoltaico e pannelli solari, è isolata con materiali biologici ed ha una serra termica).

Cascina del Sole

Sebastiano ha lavorato per oltre trent'anni come pasticciere: decide così di realizzare al piano terreno della cascina un laboratorio conforme alle normative vigenti

Cascina del Sole



il laboratorio è dotato di piani di lavoro,
macchinari ed utensili in acciaio

Cascina del Sole



il laboratorio rispetta tutte le norme di sicurezza e quelle igienico sanitarie

Cascina del Sole

A photograph of a bakery kitchen. In the foreground, there is a stainless steel tray filled with several golden-brown loaves of bread. To the left, there is a yellow and blue machine, possibly a dough divider or scale. In the background, there are various pieces of bakery equipment, including a large oven and a scale. The kitchen has a clean, professional appearance with white walls and stainless steel surfaces.

L'idea di Sebastiano ed Anna è quella di realizzare a livello artigianale prodotti di alta qualità nel settore dolciario e della panificazione speciale con due linee :

- **prodotti speciali** (pandolce e panettone sotto Natale; colomba sotto Pasqua);
- **prodotti di uso quotidiano** (pane speciale, biscotti, merendine, torte).

Cascina del Sole

Tutte le materie prime sono:

- biologiche o tracciabili (alcune provengono da chi fornisce già i GAS);
- realizzate sempre rispettando ambiente ed animali;
- acquistate contenendo i costi di trasporto (spesso sono a km zero);
- scelte valorizzando i piccoli produttori ed il territorio.

Cascina del Sole

I prodotti speciali

DIVERSI TIPI DI PANETTONE E COLOMBA

impastati con lievito madre, e PANDOLCE :

- classico
- con cioccolato
- con frutta fresca e candita

Cascina del Sole

I prodotti di uso quotidiano

PANE SPECIALE DI UNA VOLTA



BISCOTTI



MERENDINE



TORTE



Cascina del Sole

I prodotti di uso quotidiano

IL PANE SPECIALE DI UNA VOLTA:

è realizzato con farine biologiche, impastato con lievito madre, ha una lievitazione lenta che permette agli amidi di distendersi, è cotto secondo metodi tradizionali.

è un prodotto ad altissima digeribilità, è senza conservanti, dura sino a 10/15 giorni

Cascina del Sole

I prodotti di uso quotidiano

I BISCOTTI:

ci sono diverse linee di biscotti :

tutti con ingredienti di alta qualità

tipo mescolanza, tipo meliga, tipo lagaccio, tipo frolla

e diverse possibilità di confezionamento:

confezione standard

250 gr. e 500 gr

a richiesta pacco famiglia

1 kg - 2 kg

Cascina del Sole

I prodotti di uso quotidiano

LE MERENDINE

nascono dall'idea di dare ai nostri figli un prodotto genuino, immediatamente pronto, di alta qualità, che contenga possibilmente frutta.

Plumcake – Minicrostate – Biscotti tipo meliga

Cascina del Sole

I prodotti di uso quotidiano

LE TORTE

proponiamo per ora tre torte:

Autunno (frolla, marmellata, pere sciropate)

Gran Torino (frolla, cioccolato, nocciola)

Cascina del Sole (frolla, marmellata di prugne o chinotto, mandorla)

Cascina del Sole

Sebastiano ed Anna sono disponibili a venire incontro alle esigenze delle famiglie del GAS e ad accogliere suggerimenti e dolci idee ...