



# Otto Fischbach sa

## Panetteria-Pasticceria

6874 Castel S. Pietro



091 683 20 50

Laboratorio e uffici

6830 Chiasso



091 682 84 46

Negozi

[www.ottofischbach.ch](http://www.ottofischbach.ch)



091 683 21 33

email: [pane@ottofischbach.ch](mailto:pane@ottofischbach.ch)

## I nostri PANI SPECIALI contengono: sale, lievito e...

### CIABATTA

- farina di frumento semibianca, olio di oliva.

### PAGNOTTA PAESANA al latte fresco

- farina di frumento semibianca, farina di segale fine, latte fresco.

**PANE AI SETTE CEREALI** - frumento, segale, avena, mais, miglio, riso, orzo.

### PANE AI SEMI DI ZUCCA

- farina rustica, semi di lino e girasole, acido folico ed estratto di foglie di vite.

**PANE ALLE CIPOLLE** - farina bianca 00, olio d'oliva, malto, cipolle

**PANE ALLE NOCI** - farina integrale biologica con crusca di segale, noci.

**PANE ALLE PATATE** - farina semibianca e bigia, fiocchi di patate, latte.

**PANE AL ROSMARINO\*** - farina bianca 00, olio d'oliva, malto, rosmarino.

**PANE BASILESE bigio\*** - farina bigia "Extenso"

### PANE BIOLOGICO "BIOFARM" \*

- farina completa di frumento, crusca di frumento, crusca di segale: coltivati biologicamente, sotto il controllo della cooperativa "Biofarm"

### PANE CAMPAGNOLO ai cereali e semi

- farina: bigia, semibianca, segale, farro; crusca d'avena; fiocchi di farro; malto; latte e semi di: girasole, lino, sesamo, soia.

**GALLETTE AI CEREALI\*** - pasta di pane campagnolo con aggiunta di olio d'oliva.

**PANE D'AVENA \*** - farina bianca e graham, fiocchi d'avena, crusca d'avena, malto.

**PANE DI ALTAMURA** - farina di grano duro.

**PANE DI FARRO** - farina di farro e fiocchi di cereali

**PANE DI MAIS** - farina semibianca, mais.

**PANE DI SEGALE VALLESANO** - farina di segale completa, farina bigia, lievito madre.

**PANE INTEGRALE - GRAHAM** - farina di frumento completa (miscela del Dottor Graham).

**PANE MANTOVANO\*** - farina bianca 00, olio d'oliva, malto.

**PANE MISTO SEGALE** - farina bigia, farina di segale grossa e cruschetto di segale.

**PANE NOSTRANO** - farina semibianca, lievito nostrano (senza lievito di birra)

**PANE RUSTICO ai germi di frumento**,  
- farina integrale, farina di segale, frumento germinato e passato ai cilindri di pietra.

### PANE senza glutine - per Celiaci produzione con Farina speciale



**PANE TICINO\*** - farina frumento, farro, segale (Ticinese fino all'ultima briciola)

**PANE VALLEMAGGIA - a lunga fermentazione CHIARO:** - farina di frumento semibianca

SCURO:- farina di frumento bigia

### TRECCIA AL BURRO

- farina bianca 00, latte fresco, burro, uova, zucchero, malto.

**TRIOPAN\*** - farina di: frumento, segale, farina di farro, latte fresco, burro.

**TORCIGLIONE chiaro - a lunga fermentazione**  
- farina di frumento semibianca

**TORCIGLIONE scuro - a lunga fermentazione**  
- farina di frumento bigia

**TORCIGLIONE Rustico - a lunga fermentazione**  
- farina di frumento bigia, e semi di: girasole, lino, sesamo.

L'acqua usata per confezionare tutti i nostri prodotti è trattata con speciali filtri ai carboni attivi che la rendono pura al 99.8 %

*Otto Fischbach - Il panettiere che rispetta il pane!*