



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



091 683 21 33

email: 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!