

Viani

Unser Brot

Unsere Brote werden nur aus Mehl,
Wasser, Hefe und Salz gebacken.
Sie brauchen keinerlei Konservierungs-
mittel und bleiben trotzdem
lange frisch.



Panini grano duro
Mit Hartweizengrieß gebacken
€ 0.80/80 g

Pane Grano duro

Mit Hartweizengrieß gebacken

€ 3.00/450 g

Pandisempre

Mehlmischung von Weichweizen, Roggen, Einkorn

€ 3.00/450g

Pane 7 Farine

Hartweizengrieß, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Reis, Buchweizen, Mais

€ 3.00/450g

Ciabatta Saponi Antichi

Dinkel, Roggen, Kamut, Enkir

€ 2.50/250g

Pane del giorno

Von Zeit zu Zeit präsentieren wir Ihnen eine neue Brotkreation aus unserer Backstube.

DEN PASSENDEN BELAG GIBT ES NEBENAN BEI VIANI ALIMENTARI.



Unser Mehl.

Die Mulino Marino ist ein Stück Mühlengeschichte. Drei Generationen arbeiten heute gemeinsam an der Produktion von Qualitätsmehlen aus ausschließlich biologisch angebautem, italienischem Getreide. Die erste Wahl für unser Brot!



Weizenmehl Tipo 00 BIO

Ideales Mehl zum Backen besonders feinkrumiger Brote und Pizza dank des hohen Anteils von Klebereiweiß und der feinen Struktur, die durch das Mahlen mit Zylindern erreicht wird.



Hartweizenmehl Grano Duro BIO

Das kräftige, körnige Mehl aus der Steinmühle wird für Brot nach apulischer Art und Pasta verwendet. Nur in kleinen Chargen nach Bedarf gemahlen ist es immer frisch.



Vollkornweizenmehl „Setaccio“ BIO

In der Steinmühle aus Vollkornweizen gemahlenes Mehl mit einem kräftigen Geschmack für rustikale Brote und aromatische Grissini.



Saponi Antichi BIO

Mehlmischung aus 4 alten, nicht hochgezüchteten Getreidesorten, in der Steinmühle gemahlen: Roggen, Dinkel, Kamut und Einkorn. Das aromatische Mehl eignet sich für alle Backwaren.



Mehl „7 effe“ BIO

Aus 7 Getreidesorten in der Steinmühle gemahlenes Mehl: Weich- und Hartweizen, Dinkel, Roggen, Reis, Buchweizen und Mais. Für Pasta, Kuchen und Brot.