

CONOCÉ NUESTROS PRODUCTOS



LÍNEA 2021



PAN DE PAPA / BRIOCHE

Masa a base de puré de papa. Más humedad, sabor, suavidad, elasticidad y conservación.

CALABAZA

100 % Vegano, de calabaza.
Sin derivados animales.
Semillas de sésamo.



ESTILO AMERICANO

Masa a base de puré de papa. Más Mantecoso, y dulzón. Teñido con curcúma para su coloración. Miga más compacta.



PARMESANO

Masa brioche con queso parmesano gratinado.

SEMILLADO BLANCO

Masa brioche o de papa, con semillas de sésamo blancas.



PAN NEGRO

Masa brioche la cual teñimos con base de colorante comestible negro y parte de cacao alcalino.





MEDIALUNA

Masa hojaldrada a base de huevo, leche manteca y vainilla. Y es acompañada de un semillado de sésamo blanco

SEMILLADO NEGRO

Masa brioche o de papa, con semillas de sésamo negras.



KAISER

Aroma, sabor y color intenso. Miel, malta, dulzón. Exagerado tostado que hace una pieza única. Semillado blanco.



PRETZEL

Aroma, sabor y color intenso. Miel, malta, dulzón. Exagerado tostado que hace una pieza única. Corte en cruz.



SÁNDWICH

Masa brioche. Medida de aproximadamente 17cm. Variedad: Semillado con sésamo y gratinado.

BAGUETÍN

En su variedades simple, rústico, gratinado.



**-IL NOSTRO-
CASA DE PAN**

Francisco Beazley 845 (Rafael Castillo)
Teléfono: 11-3582-6503



-IL NOSTRO- CASA DE PAN

¿QUIENES SOMOS?

Il Nostro es una panadería tradicional de barrio, así como también una panificadora mayorista de panes de hamburguesa, sándwich entre otros.

Nuestra identidad surge del trabajo artesanal, siempre buscando la mejor calidad en nuestros productos.

Entre familia y amigos, trabajamos codo a codo para crecer. Siguiendo siempre nuestras raíces, y el amor por el buen pan.

Queremos que tus comidas se luzcan, y creemos firmemente que la constancia hace al maestro.

Hacemos lo que nos gusta para que te guste a vos también.

Francisco Beazley 845 (Rafael Castillo)
Teléfono: 11-3582-6503



-IL NOSTRO- CASA DE PAN

PREGUNTAS FRECUENTES

Todos nuestros productos son artesanales, de alta calidad y sin conservantes agregados. Al cuidar el tratamiento y almacenamiento podrás mantener la calidad del producto. Tomamos pedidos con 48 horas de anticipación para organizar la producción y siempre entregar productos frescos.

¿PUEDO REFRIGERARLO?

Sí, de esta manera vas a mantener la calidad del producto por más tiempo, tene en cuenta que la mejor forma para regenerarlo es dejarlo a temperatura ambiente.

¿CUANTO DURAN?

Almacenados a temperatura ambiente, hasta 7 días. Refrigerados en heladera, hasta 30 días. Y hasta dos meses freezados.

HORNEAMOS PARA:

GARTEN CERVECERÍA 313 BURGERS MALANDROS

MERCADO ALEM CHUECO'S LA CASA BURGER

ENTRE OTROS...

Francisco Beazley 845 (Rafael Castillo)

Teléfono: 11-3582-6503