





Sin dal 1918, anno in cui la nostra famiglia iniziò la sua attività, ogni giorno con sempre rinnovato impegno lavoriamo per produrre secondo tradizione e con ingredienti di prima qualità pane e dolciumi.

Ristrutturare un fabbricato che fino ai primi del secolo scorso ospitava un mulino ad acqua e successivamente fu adibito a frantoio oleario, ci è parso il giusto modo di creare un opportuna ambientazione per valorizzare ancora meglio i prodotti locali.

I vecchi macchinari utilizzati sin dagli anni '40 per la lavorazione delle olive sono stati anch'essi recuperati. Tra questi sono presenti e visibili nei locali di vendita il frantoio e la macina a pietre con macchina a pressa azionati tramite un albero di trasmissione a cinghie.

