

I kategoria dla artykułów spożywczych

Markę Tatrzańską otrzymała **piekarnia „Dańca”** za „chleb domowy” o wadze 5 kg, wykonywany na zamówienie oraz „chleb domowy” o wadze 2,20kg, będący w ciągłej sprzedaży.

Piekarnia Cukiernia Dańca w Zakopanem to jedna z nielicznych piekarni rzemieślniczych, gdzie wytwarza się chleb dzięki zastosowaniu tradycyjnych metod produkcji. Zakwas na chleb przygotowywany jest własnoręcznie, dzięki czemu pieczywo zyskuje wyjątkowy smak i aromat. Wszystkie produkty robione są w najwyższej jakości produktów, bez żadnych środków ulepszających, konserwantów, czy sztucznych barwników.



W Kawiarni Dańca możecie Państwo skosztować wyśmienitej kawy włoskiej firmy Vergnano, której tradycja sięga 1882 roku. Ponadto podawana tu Espresso Classico 600' ma wyjątkowy charakter i pełny, intensywny smak. Zawiera największą ilość kawy Robusta spośród wszystkich kaw Vergnano i jest idealna dla tych, którzy lubią silny i aromatyczny smak kawy.

„Nasz zakład to jedna z niewielu istniejących piekarni rzemieślniczych, która wytwarza chleb dzięki zastosowaniu tradycyjnych metod produkcji. Sami pilnujemy wyprowadzania zakwasu, który jest podstawą do wyprodukowania pieczywa charakteryzującego się bogactwem smaku i aromatu, a także miększu o wysokiej jakości i trwałości. Korzystamy z własnych przepisów i sprawdzonych receptur, a wszystkie nowości są wytwarzane tylko i wyłącznie z naturalnych surowców. Ponadto dokładamy wszelkich starań aby surowce wykorzystywane w procesie produkcyjnym były najwyższej jakości (zgodne z normami), gdyż mają one istotny wpływ na jakość wyrobów finalnych. Zdrowie nasze i naszych klientów jest dla nas najważniejsze, dlatego pieczywo nasze nie zawiera konserwantów i sztucznych barwników.”

<http://www.zakopane.atrakcje.pl/piekarnia-cukiernia-danca-zakopane.html>

Telefon: 18 20 148 01

Mobile: +48 734 455 580

e-mail: poczta@piekarniadanca.com

<http://www.piekarniadanca.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/PiekarniaDanca>

