



L'ALTRA FACCIA
DELLA NOSTRA TESSERA.....

LE CONVENZIONI A KM ZERO

• FORNO •
Olimpia


Confartigianato
Biella

Tel. 015 8551710
via T. Galimberti 22 BIELLA

associati@biella.confartigianato.it
confartigianatobiella.it

Da più di 30 anni, il **forno Olimpia** produce pane con una pasta madre di particolare e rara ricchezza microbica usando farine di qualità ottenute dai cosiddetti grani di "antiche varietà", con macinatura a pietra e rigorosamente biologici.

Olimpia è un panificio, con certificazione biologica, che ha fatto del lievito madre (o pasta acida) e della lievitazione naturale il suo tratto distintivo: il suo pane è più digeribile, più sano e si conserva a più lungo

I pani che potete trovare tutti i giorni sono quelli con -Grano tenero -Grano tenero integrale -Grano tenero semintegrale-Grano duro Kronos -Misto segale -Tutto segale -Ai cereali e semi -Uva, fichi e noci-Senza grassi -All'olio- All'uva-Olive e peperoni - Noci

Oggi il **Panificio Olimpia** è non solo pane ma anche prodotti da forno salati (pizze, focacce, grissini, taralli...) e pasticceria biologica (Crostate, croissant, plum-cake, torte, biscotteria tradizionale), prodotti con la stessa filosofia.



L'idea del **forno OLIMPIA** è semplice: tornare indietro alla tradizione di panificio e laboratorio pasticceria utilizzando la tecnologia moderna. Metodi di lavorazione tradizionali e antichi che si sposano: lievitazioni naturali, pasta madre, farine NON RAFFINATE, e di "antiche varietà" come ad esempio

Grano duro Senatore Cappelli -Timilia e Russello-Rieti, Terminillo, Gentilrosso e Verna -Farro integrale -Grano duro Korasan.....

Da poco tempo il forno si è trasferito in una nuova sede in via De Mosso 18 a Biella Chiavazza, dove vi aspetta allo spaccio aziendale con i suoi spettacolari prodotti.

Lo sconto riservato a tutti gli associati, loro familiari e dipendenti è pari al 10% , previa esibizione tessera dell'anno in corso o dichiarazione di avvenuta iscrizione.