



Vivi di Puglia



## La Forneria

La sveglia presto, il profumo del pane, il rispetto delle tradizioni e l'amore per il proprio territorio: questi gli ingredienti principali alla base di un'azienda che ha iniziato a muovere i primi passi già a metà degli anni '60 quando il piccolo garzone Emanuele trasportava il pane prodotto dalle casalinghe a cura del forno rionale in conto terzi.

E come spesso accade, la passione, il passare del tempo e il progresso sono stati propulsori di una svolta cruciale: il passaggio, nel 1972, da forno in conto terzi a vero e proprio panificio, con tanto di produzione del pane e dei prodotti da forno tradizionali.

Quattro anni più tardi, l'amore per il proprio lavoro ha incrociato quello per la donna con cui Emanuele ha scelto di trascorrere tutta la sua vita, Antonella.

Così, nel 1981 la scelta di fondare finalmente una propria azienda, basata su tre punti cardine: tradizione, genuinità e amore per il territorio.

Questi gli elementi alla base del successo di un'attività che ha deciso di puntare anche sui dolci lievitati con lievito naturale (o pasta madre): panettoni, pandori e colombe delle più svariate forme e dai gusti unici sono prodotti non solo in base alla

propria stagionalità ma anche nel corso dell'intero anno, deliziando i palati di chi non rinuncia a qualità e tradizione.

E proprio questi sono i principi che Emanuele e Antonella hanno voluto trasmettere ai loro figli, ponendo le basi per un passaggio generazionale che guarda al futuro ma anche al passato, perché è da lì che tutto è cominciato.





# Lievitati di Bran Pregio

#### **Panettoni**

Tradizionale
Fichi e cioccolato
Albicocca e cioccolato
Zucca e caffè
Cioccolato
Zucca

#### Tutto l'Anno

Albicocca e cioccolato (dolce Antonio) Frutti di bosco Fichi e cioccolato







## Lievitati di Bran Pregio

#### Colombe

Tradizionale
Fichi e cioccolato
Albicocca e cioccolato
Zucca e caffè
Cioccolato
Zucca

#### Tutto l'Anno

Albicocca e cioccolato (dolce Antonio) Frutti di bosco Fichi e cioccolato







### Prodotti da Forno

Pasticceria di mandorla
Mandorlati fichi e cioccolato
Croccantucci
Tarallucci al primitivo e mandorle in granella
Turciuti al primitivo e mandorle











## Tarallini friabili all'olio Evo

Friabili

Con finocchio

Cipolla e olive

Vitaminic

Cryptalis

Al vino













### Friselle

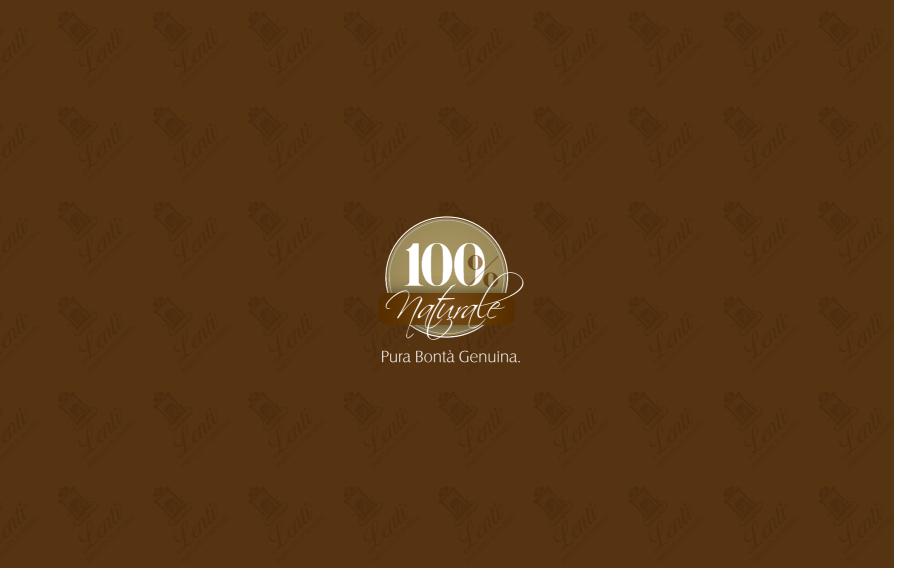
Con olive e cipolla

Multicereali

di Semola di Grano Duro (Grandi) di Semola di Grano Duro (Piccole) Integrali Senatore Cappelli Integrali di Grano Senatore Cappelli friabili Di orzo Al Kamut Al Farro









Pregiata Forneria Lenti Via Raffaello, 11 Grottaglie (TA) Telefono 0995665376 mail: info@pregiatafornerialenti.cor

www.pregiatafornerialenti.com