

Sirignano®

Sirignano® Tradition mit original Zutaten

Im Jahre 1987 eröffnete Mario Fenuta die Bäckerei „Panificio Mario Fenuta“ in Stuttgart.

Im Juli 1995 dann den Betrieb mit der Familie Sirignano®, die dann im Jahre 1998 die Bäckerei übernahm. Im Laufe der Jahre ist der Betrieb stetig gewachsen und ist ein feste Größe in Stuttgart und Umgebung geworden. Die Produkte aus dem Hause Sirignano® sind nicht nur in näherer Umgebung der schwäbischen Landeshauptstadt, sondern dank optimierter Logistik auch im Großraum Stuttgart BW zu finden.

Zutaten

Qualität und Frische werden bei unseren Zutaten groß geschrieben! Wir legen Wert auf ausgewählte Rohstoffe, die den Weg in unsere Bäckerei schaffen, wenn sie unseren Qualitätsstandards entsprechen. Aus der „Kanne“ gibt es im Hause Sirignano® nichts! Ob Mehl oder Zutaten wie Tomaten oder Zwiebeln, beste Ware ist unser oberstes Gebot.

Traditionelles Handwerk

Bei uns wird Handarbeit groß geschrieben, unsere Bäcker arbeiten nach guter alter Bäcker Tradition. Die einzigen elektronischen Maschinen in unserer Bäckerei finden Sie nur im Bereich der Teigzubereitung. Alles andere wird traditionell mit voller Hingabe von Hand erschaffen, ob ein großes 15 Kilo Brot aus Hartweizenmehl oder unser kleines 30 Gramm Cocktailbrötchen.

Produktpalette

Über die Jahre hat sich die Vielfalt unsere Artikel immer weiter vergrößert. Mittlerweile zählen wir mehr als 85 verschiedene Produkte, die wir 6 Tage die Woche backofenfrisch zubereiten und auch liefern.



Italienische Brotspezialitäten im Großraum Stuttgart