PÃO DO ROGIL E FAMÍLIA CLARO

VISITE O PRODUTOR

PRODUTOS:

AZEITE AROMATIZADO
INFUSÕES
PÃO ESPECIAL
AZEITE
DOCES E COMPOTAS
EMPADAS E OUTROS PASTÉIS SALGADOS
FRUTOS EM CALDA
DOÇARIA TRADICIONAL
AGUARDENTES
CHUTNEYS
BOLOS SECOS

MODALIDADES DE PAGAMENTO:

NO MOMENTO DA ENCOMENDA - 100%

ENTREGAS:

SIM

FREQUÊNCIA DAS ENTREGAS:

DIÁRIAS

EM TODO O PAÍS

QUANTIDADE MÍNIMA PARA O SERVIÇO DE ENTREGAS:

SIM

SOBRE O PRODUTOR:

SOBRE O PRODUTOR

A TRADIÇÃO DA FAMÍLIA CLARO A COZER PÃO, BOLOS E BOLACHAS EM FORNO DE LENHA JÁ TEM FAMA NO ROGIL DESDE 1965, QUANDO A FAMÍLIA COMPROU A ANTIGA PADARIA NA COSTA VICENTINA. NESTA ÉPOCA, AINDA SE MOÍA O TRIGO NO MOINHO DO ROGIL E PENEIRAVA-SE A FARINHA DENTRO DE PORTAS. A SEGUIR, ERA TRANSPORTADA EM SACOS PELOS BURROS DA REGIÃO. DA FERMENTAÇÃO NATURAL AO FORNO DE TIJOLO DE BARRO, O PÃO TRADICIONAL DE CÔDEA ESTALADIÇA E MIOLO MACIO DO PÃO DO ROGIL CONTINUA A TER O SABOR CARATERÍSTICO E ÚNICO DESSE TEMPO, CONSEGUINDO PROLONGAR AS MEMÓRIAS DOS LANCHES DE FAMÍLIA DAQUELA ÉPOCA. ESTE É UM PASSADO QUE TRAZEMOS ATÉ AO PRESENTE NA NOSSA LOJA-MUSEU COM VESTÍGIOS DO ANTIGAMENTE QUE RETRATAM A VIDA DA ARTE DE TRABALHAR O PÃO E OS BOLOS DA FAMÍLIA CLARO AO LONGO DESTAS DÉCADAS DA EXISTÊNCIA DO PÃO DO ROGIL. A JUNTAR-SE A ESTA HERANÇA, O PASSAR DOS ANOS TRAZ MODERNIDADE, TECNOLOGIA E NOVIDADES AO PÃO DO ROGIL. A CRIAÇÃO DE NOVOS PRODUTOS É UMA HOMENAGEM AO PASSADO, MAS TAMBÉM RESULTA DE UMA ENORME VONTADE DE PARTILHAR A HISTÓRIA, DE MOSTRAR OS ANOS EM QUE O ARTESANAL REINAVA E COMO, NOS NOSSOS DIAS, O PÃO DO ROGIL RESPEITA E PERPETUA ESSAS ORIGENS COM OS OLHOS POSTOS NO FUTURO E OS SABORES NOS PRODUTOS DA TERRA.

MORADA:

SEDE
AV. 16 DE JUNHO, 92 ROGIL
PORTUGAL

PORTUGAL

PORTUGAL

SEDE:

ROGIL

TELEFONE:

282998203

WEBSITE:

HTTP://WWW.PAODOROGIL.COM