

Il locale dispone di un ampio banco espositivo con un vasto assortimento di pani tradizionali del territorio italiano e alcune specialità dai principali paesi europei preparati nel laboratorio e cotti nei forni a vista per permettere la visione delle operazioni di panificazione. Con la stessa filosofia vengono prodotte focacce speciali, pizze, croissant, biscotti, così come torte e dolci tipici.

Redipane nasce dall'idea dell'antica panetteria, fatta di prodotti, profumi e sapori della tradizione artigianale italiana, e si coniuga con un menù fantasioso di caffetteria in un unico spazio in cui aspetti di antica memoria si amalgamano felicemente in ambientazioni moderne e confortevoli.

Un mondo suggestivo in cui il contenuto di artigianalità è la costante che caratterizza tutto il percorso produttivo: dall'utilizzo delle migliori materie prime, alla sperimentazione di ricette originali, alla lievitazione naturale e cottura su pietra.

Allo stesso tempo l'ambientazione, in un rimando evocativo ai valori solidi e genuini del pane, risponde ai nuovi bisogni delle persone con la modernità delle tecnologie in un mix esclusivo di sapori antichi e moderni che fa del Redipane il primo autentico Bakery Cafè Italiano a Reggio, punto di riferimento quotidiano delle persone e al servizio della città.



A cura di Valeria Braglia
Ufficio Stampa e Comunicazione
valeriabraglia@libero.it