Laudato Si'

-

Lionel Avanthay

Chemin de l'abbaye 19
1725 Posieux
http://www.laudatosi.ch
produits.laudatosi@gmail.com

Präsentation

Lionel Avanthay, der Gründer, wurde in Val d'Illiez (VS) geboren und machte nach der Schule eine Lehre als Koch. Als grosser Idealist kam er vom Kloster zur Schweizergarde und dann zur Bahn, bevor er 2016 sein Unternehmen gründete - mit dem großen Traum, im Kleinen zum Guten dieser Welt beitragen zu können. In der bezaubernden Umgebung des Monastère d'Hauterive arbeitet Lionel ausschliesslich mit lokalen Produzenten zusammen. Seine Pasta ist Terroir Fribourg zertifiziert und hat mehrere Preise im Schweizer Wettbewerb für lokale Produkte gewonnen!

Link zum Blog-Artikel

Produkte

Teigwaren

• Freiburger Bulgur aus Hartweizen (zertifiziert)
• Casarecce aus Hartweizenmehl (zertifiziert)
• Coquilles de Fribourg (zertifiziert)
• Freiburger Cornettes aus Weichweizenmehl (zertifiziert)
• Fettuccine aus Dinkelmehl (zertifiziert)
• Fusilli aus Dinkelmehl (zertifiziert)
• Fusilli aus Linsen (zertifiziert)
• Freiburger Pasta (Camelina) (zertifiziert)
• Vorgekochter Weizen (Altweizen) (certifié)
• Vorgekochter Weizen (Hartweizen) (certifié)
• Spaghetti mit Safran aus Hartweizenmehl (zertifiziert)
• Spaghetti mit schwarzem Knoblauch aus Hartweizenmehl (zertifiziert)
• Spaghetti mit Hartweizenmehl (zertifiziert)