

Gastronomia

Artesania alimentària



Pa de l'Anoia

És un pa artesanal que neix per iniciativa del Gremi de Flequers de l'Anoia. És elaborat amb farina blanca i farina integral de blat barrejades amb farines de sègol, soja, malt o ordi. La seva cocció és lenta i es cou en forn de llenya o de sola.

