

Qui si produce l'autentico pane



Per sapere di più sulla scuola di Richemont
e sulle sue filiali mondiali, visitate il sito
www.richemontclubitalia.it



Molino di Vigevano

La scuola professionale di Richemont, è nata a Lucerna, poco dopo la fine della seconda guerra mondiale, dalla volontà di un gruppo di artigiani fornai e pasticceri. Con tenacia e lungimiranza i fondatori hanno investito entusiasmo e risorse personali nella riqualificazione di un prodotto che al momento versava in gravi difficoltà, per una situazione agricola disastrosa dal conflitto ed il conseguente razionamento. Dal 1948 la scuola ha formato e continua con successo a formare una élite di maestri fornai, pasticceri e confettieri artigiani, destinati a svolgere la propria attività in proprio o ad essere richiesti dalle più rinomate cucine e strutture alberghiere del mondo. I principi di competenza, rispetto della tradizione artigiana e della qualità che la scuola trasmette ai suoi diplomati si riflettono in tutta la produzione garantita "Richemont", sia che si tratti di pane che di pasticceria. A tali principi fanno riferimento i dodici club Richemont, presenti nelle varie parti del mondo, nati ed autorizzati dalla sede di Lucerna rispettivamente in Inghilterra, Svizzera, Austria, Belgio, Germania, Lussemburgo, Giappone, Spagna, Danimarca, Francia, Italia e Irlanda.

Il pane tipo uno Richemont apporta equilibrio in elementi nutritivi alle necessità del nostro corpo

300 grammi al giorno
di pane Richemont forniscono:

GLUCIDI

155 gr. di glucidi "lenti"
(fra i quali in maggioranza zuccheri complessi)
I glucidi lenti sono fonte d'energia, in particolare:
- servono al lavoro muscolare
- sono necessari a favorire l'energia che mantiene la temperatura corporea.

VITAMINE

B1, B2, B6, PP, H e E

FIBRA

La fibra favorisce il transito intestinale e ha un'azione antitossica perchè riduce l'assorbimento di metalli pesanti.

LIPIDI

2,3 g. di lipidi
(fonte d'energia in minor quantità).

PROTIDI

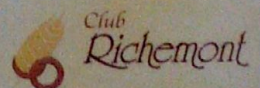
Formano la base delle cellule. Inoltre compongono, conservano e rigenerano i tessuti del corpo.

SALI MINERALI

Fosforo, magnesio, potassio e calcio contribuiscono alla costruzione dei tessuti, delle ossa e del sangue, inoltre sono regolatori dell'organismo.



Molino di Vigevano



FARE IL PANE È IL MESTIERE DELL'ARTIGIANO PANETTIERE