

Forn de Pa Altarriba obre nova botiga a Barcelona

Al carrer Pobla de Lillet, 5 del barri de Les Corts



Forn de Pa Altarriba de Manlleu ha obert una nova botiga al barri de Les Corts de Barcelona (Pobla de Lillet, 5) per acostar a la població de la ciutat comtal més de 50 varietats de pa artesanal i varietats gourmet.

Els pans que s'ofereixen s'elaboren a l'obrador de la mateixa botiga amb masses mares pròpies i una selecció de cereals amb blats de primera qualitat, potenciant els ingredients de proximitat de la comarca d'Osona i l'excel·lència dels seus productes.

L'interior de la botiga també és peculiar, ja que amb el mobiliari blanc de disseny i la seva distribució es busca

transmetre el caliu i un tracte més proper i personalitzat amb la clientela, per aconseguir així fidelitzar-la. És per aquest mateix motiu que a l'exterior hi ha una pissarra on cada dia hi ha apuntats un seguit de recomanacions de pans i rebosteria.

Forn de Pa Altarriba neix d'una tradició familiar a la capital del Ter des de 1958. Francesc Altarriba és la segona generació i qui ha expandit l'empresa, que va començar amb una fleca-forn. Actualment, amb fleques a Manlleu i Torelló, Altarriba ja va obrir un nou concepte de botiga a Barcelona el 2011, Hänsel (Provènça, 237), i ara el nou repte es troba en aquesta que té la marca i el segell de qualitat de l'empresa.



En motiu del 55 aniversari, al nou espai web www.forndepaaltarriba.com hi ha tota la informació sobre establiments i productes de la firma.