

La Casa del Horno

La Casa del Horno es un obrador artesano que fusiona tradición y creatividad para ofrecer el mejor pan elaborado con masa madre. Nuestro compromiso con la calidad se refleja en cada producto, que es el resultado del aprendizaje, conocimiento y creatividad de las manos expertas que trabajan en nuestro taller. Utilizamos las mejores materias primas y técnicas de fermentación larga para crear panes de sabores y texturas únicas, respetando siempre los procesos artesanales.

En La Casa del Horno, no sólo ofrecemos una amplia variedad de panes artesanales, desde el clásico pan de masa madre hasta opciones innovadoras como el pan de quinoa o de trigo sarraceno, sino que también compartimos nuestra pasión por la panadería a través de talleres y cursos. Nuestro espacio acogedor invita a los clientes a disfrutar de nuestros productos recién horneados mientras observan el proceso de elaboración, creando una experiencia inmersiva que va más allá de la simple compra de pan.