

FORN DE PA DE CORTS

En David Padrès és el forner i propietari del forn de pa de Corts (Cornellà del Terri). Va obrir l'any 2006 fent pa amb varietats modernes de blat, però va començar a introduir varietats antigues quan en Josep Comaposada li va proposar plantar-ne 5 ha. A partir d'aquest moment, l'elaboració dels pans d'en David es basa en les varietats antigues de blat: xeixa i forment, juntament amb el florence aurora (blat modern amb característiques de blat antic).

La xeixa i el forment que en David utilitza per elaborar el pa els conrea en Josep Comaposada a Vilamarí (Vilademuls).

PRODUCTES

Productes especials del forn.

Pa a partir de varietats antigues de blat (xeixa i forment)

Elabora bescaules, un tipus de pa que tradicionalment s'utilitzava per comprovar la temperatura del forn. **També elabora mestalls** procedents de plantacions de diversos blats i cereals.

- Bescaula de forment
- Bescaula de xeixa
- Mestall de tres blats: xeixa, forment i florence aurora
- Mestall segalós de xeixa, segle i florence aurora
- Pans 100% de segle
- Brioxeria i pastisseria de temporada

PUNTS DE VENDA

- **Venda directe a l'obrador**

Dilluns, dimarts, dijous i divendres d'11h a 14h i de 18h a 20h. Encàrrecs per telèfon.

- **Can Paliro**

Dilluns, dimarts, dijous i divendres.

Carrer Nou, 2, 17846 Porqueres

- **Can Morera**

Dilluns i dimarts

Carrer de la Bassa del Cànem, 48, 17820 Banyoles



David Padrès
Noguer



Plaça de l'església, 20
17844 Corts
(Cornellà del Terri)



www.elforndepadecorts.cat



david@padres.cat



685 854 553



@forndecorts