



L'impresa artigiana a conduzione familiare "PANIFICIO MODERNO" inizia la propria attività nel 1965 a Laterza. Inizialmente l'azienda produceva esclusivamente pane per il quartiere di ubicazione; man mano che il prodotto prendeva piede, l'azienda cresceva e la produzione aumentava con le vendite distribuite nella città di Taranto.

Dopo qualche anno, si ebbe la giusta intuizione inserendo nella produzione il pane casereccio di Laterza: un tipo di pane particolare, nato dalla tradizione laertina. La particolarità nasce dal tipo di lavorazione che il "Pane di Laterza" lievita attraverso il "Lievito madre" che ne determina la lenta e preziosa crescita. Una volta lievitato al punto giusto la pasta a forma rotonda bisogna farla cuocere in appositi forni a legna. Adesso la produzione comprende diverse qualità di pane, focacce caserecce ai vari gusti, friselle di grano duro, friselle integrali, friselle condite, taralli, tarallini, biscotti, fiorentine, ecc. Tutti prodotti che richiamano l'antica tradizione laertina. L'azienda ha acquistato una certa dimensione anche per l'allargamento degli orizzonti. Infatti distribuisce i suoi prodotti nel circondario (Taranto e provincia - Bari e provincia), in diverse zone d'Italia e anche all'estero.



PANE DI LATERZA Pagnotta da 2Kg e 4Kg

LE FRISELLINE Sacchetto da 300 g

I TARALLI Sacchetto da 300 g

I BISCOTTI CASERECCI Sacchetto da 300 g