Gandesa

A la Pastisseria Domenech es pot comprar pa artesanal durant les 24 hores del dia

M. NOCHE BO
GANDESA

La pastisseria Domenech de Gandesa, coneguda popularment com el Forn del Castell, ofereix un servei de venda tots els dies durant les 24 hores a través de la seva màquina expenedora. Aquest aparell consta de dos canals, que habitualment serveixen pa artesanal i croissants.

Ja fa temps que la quarta generació de la família Domenech, la Cristina i el Marc, propietaris de la pastisseria, van decidir iniciar aquest nou servei, després d'haver-ho trobat per internet.

Marc Vidal Domenech, un dels propietaris, explica que se'n van assabentar a través de la xarxa que existia aquest servei, i van decidir incorporar-lo, convertint-se en el primer establiment de pastisseria de Catalunya amb una màquina expenedora amb pa artesanal i els tercers a l'Estat.

El gran avantatge d'aquest servei és poder adquirir pa les 24 hores del dia, un producte artesanal i de qualitat que sempre està disponible en aquesta màquina. L'aparell està preparat amb calentor i humitat perquè el pa es mantingui en bon estat i com si estigués acabat de fer.

Aquest fet provoca que siguin molts els consumidors que, des de primer moment, van optar per aquest servei, especialment quan la pastisseria està tancada.



La màquina expenedora està ubicada fora la pastisseria. FOTO: JOAN REVILLAS