

¿Buscas variedad en Pan de Muerto?. Aquí hay de jamaica, cempasúchil y hasta mezcal



Toluca.

Desde hace un par de años, Carolina Valdez, Arquitecta Repostera, creo al menos 8 sabores diferentes de Pan de Muerto, inspirada en las tradiciones, colores y sabores de esta gran celebración; alta repostería y gourmet que complace a los paladares más aventureros y exigentes.

Desde su cafetería, Nizza Café, ubicada en la calle de Quintana Roo Sur # 830 en la ciudad de Toluca, se lleva a cabo la preparación de Pan de Muerto en esta temporada pero sin sabor y color, chocolate abuelita, Flor de Jamaica, Guayaba, Limón, mandarina, Mole, Flor de Cempasúchil, Mezcal, totemoxtle, tejocote Poot mencionar algunos, son parte de las creaciones que ya están a la venta.

Desde el 1 de octubre y hasta el 5 de noviembre, Carolina Valdez, prepara estos panes de manera artesanal para sus clientes, que ya son bastante conocidos en Toluca y rompen con los estándares normales de un pan de muerto. ¿Todos están basados en tradiciones mexicanas, la familia, el color y sabor de todas estas tradiciones? dijo.





