

¿Pan de muerto de Mezcal? Aquí te decimos donde



De café de olla, ponche, Pinole, mezcal, guayaba, Limón, manzana y muchos otros sabores más, es como Nizza Café se prepara para recibir a sus comensales este Día de muertos, más de 14 variedades de hojaldres hechos con ingredientes 100 por ciento naturales.

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 y este año ya suman 14 saboresZ

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.





