

Tueste abre en la Plaza Mayor con un nuevo concepto de panadería

14/11/2022



La panadería y cafetería Tueste ha abierto sus puertas esta misma semana en la Plaza Mayor para que los eldenses disfruten de un nuevo concepto en el sector. Sus propietarios tienen el objetivo de ofrecer una amplia gama de productos que harán la boca agua a sus clientes. Y es que si por algo destaca su carta es por la gran calidad de cada uno de los productos de sus vitrinas.

Ofrecen un concepto novedoso, una fusión entre productos tradicionales y artesanos así como de últimas tendencias, porque no siempre apetece tomar lo mismo. Y todos ellos, de la máxima calidad.

Es un negocio familiar y su equipo lleva semanas

realizando una selección de los mejores panaderos y productos de la zona, pues conjugan la creación de sus propios productos de panadería y bollería con la de los mejores artesanos de la comarca.



También realizan tartas de elaboración propia entre las que destaca la red velvet o cheesecake.

Este negocio tiene sección de panadería y bollería. Ofrece una gran variedad de pan como gallego, integrales o de espelta, entre muchos otros. En cuanto a los productos de bollería, resalta la sección de repostería creativa americana como cookies, tortitas, cinnamon rolls, muffins y mucho más. También realizan tartas de elaboración propia entre las que destaca la red velvet o la cheesecake. Además, cuentan con bocaditos dulces y salados, pues piensan en todos los gustos.

En Tueste dan un paso más allá ya que no son una panadería al uso, y también ofrecen servicio de cafetería, para que sus clientes puedan sentarse a disfrutar de sus productos. Estos se pueden acompañar con café de gran

calidad así como con diferentes zumos de frutas, una selección de té, así como refrescos y bebidas. Como no podría ser de otra forma, también ofrecen bocadillos si así lo desean sus clientes.

Se encuentran en la Plaza Mayor, 15, un céntrico punto de la ciudad al que se puede acceder cómodamente a pie para relajarse. Su horario es muy amplio, de lunes a viernes de 8 a 14 y de 17 a 20 horas, y también abren los sábados y domingos de 8 a 14 horas, para ofrecer servicio diario a sus clientes, pues su intención es la de que puedan comprar el pan en el día, ya que es como mejor se disfruta.



Joaquín Gracià junto a su hijo, también Joaquín.