

## DOSSIER DE PREMSA: PA D'AQUÍ



L'Ajuntament de Lloseta se suma a la campanya "PA D'AQUÍ, forn i tradició", una marca de qualitat per posar en valor el pa tradicional davant els productes industrials precuinats que han proliferat els darrers anys.

Els forns que tenen aquesta marca han de tenir almenys el 70% de productes d'elaboració pròpia i al manco dues varietats dels pans considerats tradicionals.

Trobareu la marca "PA D'AQUÍ, forn i tradició" als forns de Lloseta i a les seves sucursals: **FORN CAMPINS, FORN CAN PISTOLA, FORN DE BAIX I FORN NOU.**

"PA D'AQUÍ, forn i tradició", és un projecte de l'Associació de Forners i Pastissers i de l'Institut d'Innovació Empresarial (IDI). L'Agent d'Ocupació i Desenvolupament Local (AODL) ha estat l'encarregada d'implantació de la marca al municipi, contractada pel nostre Ajuntament gràcies a la participació del SOIB i el cofinançament del SEPE.