

CZŁONKOWIE SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE

17/06/2020 10:00, aktualizacja: 17/06/2020 10:08 | Zamieścił: Dorota Łucja Cichocka, Autor: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

Dionizos s.c.



Firma Dionizos oferuje Piernik Rembik, pieczony według oryginalnej receptury radomskiego cukiernika, Wojciecha Rembikowskiego. Radomskie pierniki znane były w całym Królestwie Polskim. Piernik wypiekany jest w małej piekarni, usytuowanej w ponad 120 letnim budynku, pozostałości po dawnych Browarach Saskich. Produkcja jest niewielka - 40 ciast tygodniowo - a surowce do wypieku pochodzą od lokalnych dostawców.

Dionizos s.c. Joanna Kołsut, Maciej Kołsut, Tomasz Kołsut

Ul. Limanowskiego 71

26-600 Radom

<https://www.facebook.com/pg/Piernikarnia-Pana-Kota-352850218808284/about/>

[Radomskie pierniki znane były w całym Królestwie Polskim fot. Dionizos s.c.](#)



[Piernik Rembik wypiekany według tradycyjnej receptury fot. Dionizos s.c.](#)



UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl