

ANTI-KUS



*gusto
e profumo
antico*



I PANI
10 e lode
DI MASTRO
TANFOGLIO



PROFILO

A BASE DI
LIEVITO MADRE



SI CONSERVA
A LUNGO



ALTAMENTE
DIGERIBILE



MARINO
TANFOGLIO

Marino Tanfoglio

ANTIKUS

Pane nato dalla riscoperta di **antiche tecniche di panificazione** che prevedono l'impiego di lievito Madre ottenuto dalla miscela di acqua, farina e miele. **ANTIKUS** ha sapore e fragranza particolari, è altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione di circa 48 ore, conserva a lungo la propria freschezza.

Ingredienti:

Farina Tipo "1",
farina di semola
di Altamura, olio
extra vergine di oliva, sale,
acqua, lievito madre.

I prodotti del panificio Marino Tanfoglio, fatti a mano e freschi di giornata, sono tutti privi di conservanti, additivi chimici, latte e zucchero. Il benessere a tavola è possibile e per noi è una condizione irrinunciabile.

IDEA

gustalo

COME
BRUSCHETTA O
IN ABBINAMENTO
A UMIDI E
BRASATI

