

ELIO

basso
contenuto di
glutine



I PANI
10 e lode
DI MASTRO
TANFOGLIO



PROFILO

LEGGERO
E GUSTOSO

FRIABILE

RICCO
DI FIBRE

MARINO
TANFOGLIO

Marino Tanfoglio

ELIO

Pane **leggero** e **nobile** come il proprio nome, **ELIO** ha consistenza friabile, crosta dorata e soffice mollica. Ha ottime proprietà nutrizionali dovute al basso contenuto in glutine, al basso apporto calorico e alla ricchezza di fibre. L'aroma delicato lo rende molto versatile negli abbinamenti.

Ingredienti:

Farina **Tipo "1"** 20%
a basso contenuto di **glutine**,
farina **saraceno** 10%,
farina di **mais** 70%, acqua,
olio extra vergine di oliva, lievito di birra.

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

CON PESCE
AL CARTOCCIO O
ALLA GRIGLIA

