

FARRO

*il sapore
del grano
antico*



I PANI
10 e lode
DI MASTRO
TANFOGLIO



PROFILO

A BASE DI
LIEVITO MADRE



RICCO DI FIBRE
E SALI MINERALI



ALTAMENTE
DIGERIBILE



MARINO
TANFOGLIO

Marino Tanfoglio

FARRO

Pane ottenuto dal più antico cereale coltivato, **FARRO** è caratterizzato da un alto profilo nutrizionale in quanto è ricco di proteine, sali minerali quali calcio, magnesio e potassio. Il **Farro** possiede un basso indice calorico e contiene l'aminoacido essenziale metionina, carente in quasi tutti gli altri cereali. Per queste peculiarità è ottimo per gestanti e bambini.

Ingredienti:

Farina di **farro** 100%, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, 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

A COLAZIONE
CON MIELE O
MARMELLATE

