

KAMUT

*grano
antico
Bio*



I PANI
10 e lode
DI MASTRO
TANFOGLIO



PROFILO

A BASE DI
LIEVITO MADRE



PROFUMATO
E AROMATICO



ALTAMENTE
DIGERIBILE



MARINO
TANFOGLIO
Marino Tanfoglio

KAMUT

Pane dal caratteristico colore giallo dorato dalla crosta croccante e friabile per via della semola di grano Khorasan **KAMUT** ricca di proteine.

Khorasan Kamut è un grano duro conosciuto per le pregevoli qualità nutrizionali già ai tempi dei Faraoni. La lavorazione con lievito madre lo rende digeribile e gli consente di rimanere fresco a lungo.

Ingredienti:

Farina di **kamut** 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

CON PROFUMATI
SALUMI O MORBIDI
FORMAGGI

