

# PANDELRE

*grano  
Senatore  
Cappelli*



I PANI  
**10 e lode**  
DI MASTRO  
TANFOGLIO



## PROFILO

A BASE DI  
LIEVITO MADRE



LIEVITATO IMMERSO  
NELLA CRUSCA



LAVORAZIONE E  
SAPORE ANTICO



MARINO  
TANFOGLIO  
*Marino Tanfoglio*

## PANDELRE

Pane lievitato ben tre volte come si faceva un tempo, deve a questa particolare lavorazione il **sapore antico** e **regale**. In pratica a fine lavorazione **PANDELRE** viene immerso nella crusca e lasciato a lievitare ulteriormente a temperatura ambiente in presenza della microflora naturale del grano. Il procedimento dona crosta ed aroma unici, in eccezionale contrasto con l'interno chiaro e delicato.

### *Ingredienti:*

Farina di **grano duro**  
Senatore Cappelli, olio extra vergine di oliva,  
**crusca**, 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*

CON FONDUTE  
DI FORMAGGIO O  
CARNI STUFATE

