

# SARACENO



*ricco di fibre*



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



## PROFILO

A BASE DI  
LIEVITO MADRE



A BASSO  
CONTENUTO  
DI GLUTINE



ALTAMENTE  
DIGERIBILE



MARINO  
TANFOGLIO  
*Marino Tanfoglio*

# SARACENO

Pane dal gusto particolare e ricco, **SARACENO** possiede tutte le positive caratteristiche nutrizionali che rendono questa **graminacea superiore ai cereali classici**. La lunga lievitazione dona al pane grande digeribilità mentre il basso contenuto di glutine e carboidrati semplici e la presenza di sali minerali e antiossidanti vegetali lo rendono ideale per la nutrizione in allattamento e nella fase della crescita.

## *Ingredienti:*

Farina **integrale di grano saraceno** 70%,  
farina **Tipo "1"** 30% MantoGrano, 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 VERDURE  
GRIGLIATE O FRESCHE  
INSALATE

