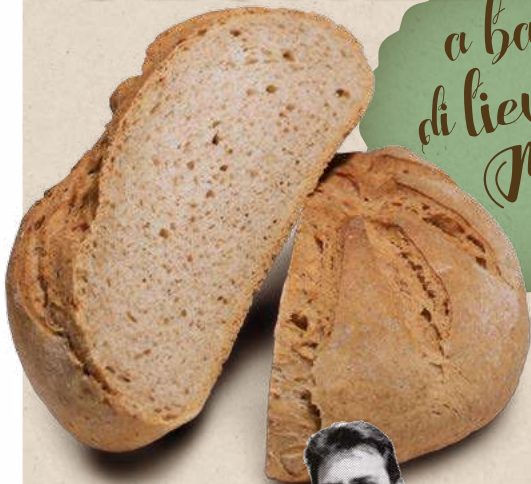


SEGALE

*a base
di lievito
Madre*



I PANI
10 e lode
DI MASTRO
TANFOGLIO



PROFILO

CEREALE
ANTICO



A BASSO
CONTENUTO
DI GLUTINE



RICCO
DI FIBRE



MARINO
TANFOGLIO
Marino Tanfoglio

SEGALE

Pane scuro **tipicamente alpino**, direttamente tramandato dalla tradizione contadina. Pan di **SEGALE** ha basso contenuto di glutine e basso indice glicemico ed è contestualmente ricco di vitamine e sali minerali, per cui è un alimento ideale per regimi dietetici controllati. Il tutto senza rinunciare ad aroma e sapore caratteristici che ben si accompagnano ai pasti principali.

Ingredienti:

Farina di **segale** 70%,
farina **Tipo "1"** 30% MantoGrano, acqua,
olio extra vergine di oliva, sale, lievito madre.

IDEA

gustalo

COME ANTIPASTO,
SERVITO CON SALUTI
E FORMAGGI



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.

