

- SODIO
+ POTASSIO

- FARINA
- ACQUA DI MARE ♂
- LIEVITO
- OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA

4 INGREDIENTI
100% QUALITÀ

Il Panatè di Mario Fongo & C. srl
Via Case Sparse Piana, 17
14030 ROCCHETTA TANARO (AT)
Tel. +39 0141 644764 - Fax +39 0141 644604
info@mariofongo.com - www.mariofongo.com



Mario Fongo
"Il Panatè"



CON ACQUA DI MARE
E OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA 100% ITALIANO



Le Lingue di Suocera® e i Mini Rubatà all'Acqua di Mare, sono le eccezionali novità che arricchiscono i prodotti di Mario Fongo.

Una vera e propria rivoluzione contraddistingue queste prelibatezze che si inseriscono a pieno diritto tra "gli Speciali di Mario e Giovanni": nell'impasto con la farina, l'Acqua di Mare sostituisce l'uso del sale tradizionale.

Il sale comunemente usato è composto al 100% da cloruro di sodio, mentre l'Acqua di Mare contiene anche il 14% di minerali e oligoelementi naturali che vengono assimilati facilmente dal nostro organismo.

L'acqua naturalmente salata del Mediterraneo è raccolta nelle aree più pure del mare ed è sottoposta ad un attento processo meccanico di purificazione e sterilizzazione senza additivi chimici; questo permette di ottenere un **prodotto naturale adatto al consumo**, senza alterarne le peculiarità.

Il sapiente utilizzo di questo particolare ingrediente nell'impasto rende ancora più leggeri, digeribili e "Speciali" le Lingue di Suocera® e i Mini Rubatà.