



PANIFICIO LENTI EMANUELE

GROTTAGLIE (TA)

Nata nei primi anni Ottanta a Grottaglie è fondata da Emanuele Lenti e sua moglie Antonella, una giovanissima coppia di panificatori, dotati di un'esperienza ultradecennale. La loro filosofia è la genuinità, semplicità e artigianalità dei propri prodotti. Ponendosi sempre l'obiettivo di mantenere alta la qualità e rispettare le

tradizioni, la scelta delle materie prime passa attraverso una rigorosa selezione. Emanuele nei Prodotti a lievitazione non fa utilizzo di conservanti, aromi, additivi ed emulsionanti. Solo ingredienti genuini di altissima qualità e lievito madre centenario per la lunga lievitazione naturale.

PANETTONI E COLOMBE

Panettone Tradizionale
 Panettone Glassato Classico
 Panettone Glassato alla Zucca
 Panettone Glassato al Cioccolato
 Panettone Glassato ai Fichi e Cioccolato
 Panettone Glassato alla Zucca e Caffè
 Colomba "Classica"
 Colomba "Cioccolato"
 Colomba "Solo Uva"
 Colomba "Fichi/Cioccolato"
 Colomba "Zucca"
 Colomba "Zucca E Caffè"
 Colomba "Zucca E Liquirizia"
 Dolce Velino
 Altro...

PRODOTTI DA FORNO

Friselle
 Tarallini
 Tarallucci
 Biscotti
 Fichi Mmaritate
 Ciambelline al Primitivo di Manduria e Nocciole
 I Nocciolini
 Tozzetti Mandorlati
 Fichi/Cioccolato
 I Mandorlati (Quaresimali)
 Pasticceria di Mandorla Assortita
 "Turciuti" alle Mandorle e Vino Primitivo
 Altro...

