

GLUTEN-FREE
senza Glutine



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI FOGGIA



*la Pasta
del Maestro*[®]
ALTA CUCINA

La Edo Gluten Free riserva ai soci della Confcommercio - Provincia di Foggia - una offerta dedicata per l'acquisto de "La Pasta del Maestro", pasta artigianale **GLUTEN FREE**, trafilata al bronzo, essiccata per 24 - 36 ore, senza additivi e senza conservanti.

La nostra pasta viene realizzata nello stabilimento sito in via del Commercio 53 in Manfredonia, usiamo solo farine 100% italiane e naturalmente prive di glutine. Otteniamo un prodotto apprezzato oltre che dagli chef dell'Alta Cucina Italiana, anche e soprattutto dai nostri clienti. Grazie alle tecniche di lavorazione e di impasto uniche, che abbiamo messo a punto con la collaborazione del nostro Mastro Pastaio Carlo Fusco (uno dei maestri pastai più rinomati d'Italia sin dal 1943), siamo riusciti a creare una pasta non solo perfetta per l'alta ristorazione, grazie all'alta tenuta in cottura, ma soprattutto che riesce a coniugare le sue proprietà salutistiche con un gusto inimitabile.

CONVENZIONE:

Il prezzo praticato per i soci prevede una scontistica esclusiva del **40%** sulle nostre linee di Pasta Gourmet: Mais e Riso - 100% Grano Saraceno - 100% Ceci - 100% Piselli Verdi

PER INFORMAZIONI

0884533061 // 3477070179 // edoglutenfree@gmail.com // www.lapstadelmaestro.com
viale del Commercio 53 - Manfredonia (FG)

CONVENZIONE