



La storia della famiglia Fongo è legata alla nascita del primo forno di Rocchetta Tanaro nel 1945. Una struttura artigianale che fonde l'esperienza e la conoscenza di prodotti specifici da forno con le tecnologie più moderne, riuscendo a mantenere i prodotti genuini e di altissima qualità come lo erano allora.



#### **LE LINGUE DI SUOCERA**

Devono la loro bontà alla semplicità degli ingredienti: un impasto di farina, acqua, sale ed olio extravergine di oliva, stirato e cotto al forno. Rimangono particolarmente croccanti ed appetitose.

- in sacchetto da 300g
- in scatola da 300g
- corte in sacchetto da 150 g
- mini lingue da 100g

#### **I GRISSINI**

Stirati, vengono prodotti semplicemente con farina, acqua e sale. Solo la sapiente lavorazione li rende così straordinariamente friabili e gustosi.

Sono compagni delicati di antipasti e secondi piatti ed in particolare di salumi e prosciutti crudi, dove ne esaltano il sapore e l'aroma.

- in sacchetto da 200g
- in scatola da 200g



#### **I BUONI CON TUTTO**

Grissini a base di farina di grano tipo 00, acqua, olio extra vergine d'oliva 100 % italiano, sale, malto e lievito naturale.

- in busta da 200g

#### **I GRISSINI INTEGRALI**

I Grissini Integrali, novità della Famiglia Fongo, sono a base di farina, farina integrale, acqua, sale, malto, lievito naturale ed una goccia di olio extravergine di oliva. Il packaging è stato volutamente scelto nella versione scura per salvaguardare l'integrità del prodotto.

- in sacchetto da 200g

#### **I RUBATA'**

I Grissini Rubatà, antica ed inimitabile ricetta della Famiglia Fongo, sono a base di farina, acqua, sale, strutto, malto, lievito naturale ed una goccia di olio extravergine di oliva, e solo la sapiente lavorazione li rende così straordinariamente saporiti e gustosi, delicati compagni di antipasti e secondi piatti.

Sono disponibili, oltre che **classici, al sesamo, alle olive e al rosmarino**

- in sacchetto da 200g
- mini Rubatà classici da 100g

Molti articoli sono disponibili su richiesta