

I NOSTRI CORNETTI

UN ASSORTIMENTO SEMPRE PIÙ RICCO PER RISPONDERE
AI DESIDERI DI CONSUMATORI ED ESERCENTI

Gli immancabili

Secondo natura *Secondo tradizione*

	CORNETTO TOP	CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO	CHAPEAU!	RE CROISSANT
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lievito madre ✓ Curvati a mano 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Con burro ✓ Lievito madre fresco ✓ Ricche farciture e decorazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impasto tutto burro, ancora più friabile e sfogliato ✓ Migliore sviluppo ✓ Gustose farciture e decorazioni arricchite 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La gamma base ✓ Forma curva, come da tradizione
impasto	BRIOSCIATO	SFOGLIATO	SFOGLIATO, TUTTOBURRO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE  70g FARCITO  80g	SEMPLICE  70g FARCITO  80g	SEMPLICE  70g FARCITO  85g	SEMPLICE  70g FARCITO  80g
varianti	    	      	   	   

Gli impattanti

Secondo tradizione

	MASSIMO	GRANCORNETTO	OTELLO
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ King size: 100 grammi di golosità ✓ Il massimo della farciture: 25 grammi! 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grande impatto grazie a impasto bicolore ✓ Ancora più grande e con ricca farciture
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	FARCITO  100g	SEMPLICE MAXI  75g 85g FARCITO  90g	FARCITO  90g
varianti	    	  	    



Benessere

Secondo
natura

	SECONDO NATURA	VEGGY BRIOCHE	VEGGY BRIOCHE CEREALI	CORNETTO AI 5 CEREALI
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 36 H di lievitazione naturale, lievito madre ✓ Ingredienti naturali come farina integrale, uova da allevamento a terra, olio extravergine di oliva 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impasto morbido e brioscato ✓ Ricca farcitura all'arancia amara ✓ Ricca farcitura alle more 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricetta Vegana ai cereali ✓ Deliziose farciture alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lievito madre ✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo e di avena ✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro e di mais
impasto	SFOGLIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO
peso	SEMPLICE  72g FARCITO  92g	SEMPLICE  70g FARCITO  90g	LIMONE E ZENZERO  80g LAMPONE  80g	SEMPLICE  65g FARCITO  75g
varianti				

LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

Servizio

Secondo
tradizione

	BAKERY CROISSANT	CORNETTO PRIMO	DA LIEVITARE
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impasto morbido e brioscato ✓ Ideale per chi ama personalizzare 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Forma curva, come da tradizione ✓ Con ingredienti selezionati 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Per chi ama personalizzare ✓ Da lievitare per 8/10 h
impasto	BRIOSCIATO	BRIOSCIATO	SFOGLIATO
peso	SEMPLICE  80g	SEMPLICE  60g FARCITO  65g	SEMPLICE  55g FARCITO  80g
varianti			



CORNETTO BURMÈ CON LIEVITO MADRE FRESCO

- ✓ Con Burro
- ✓ Lievito madre fresco
- ✓ Con ricche farciture
- ✓ Cartone con carta forno all'interno



IL GUSTO INTENSO DELL'IMPASTO CON BURRO E LA DIGERIBILITÀ DEL LIEVITO MADRE FRESCO
TI REGALANO UNA COLAZIONE RICCA E GENUINA



30220
SEMPLICE TRADIZIONALE
70 g 50 pz 170-180°C 25-28'



42101
SEMPLICE PRESTIGE
70 g 50 pz 170°C 23-27'



42099
ALL'ALBICOCCA
80 g 50 pz 170°C 23-27'



42100
ALLA CREMA
80 g 50 pz 170°C 23-27'



42102
AL CACAO MAGRO E CREMA DI NOCCIOLE
80 g 50 pz 170°C 23-27'



42094
AI FRUTTI DI BOSCO
80 g 50 pz 170°C 23-27'



42093
INTEGRALE CON SEMI
70 g 50 pz 170°C 23-27'



CORNETTO CHAPEAU!

- ✓ Impasto tuttoburro, ancora più friabile e sfogliato
- ✓ Migliore sviluppo
- ✓ Decorazioni arricchite per renderli più invitanti e riconoscibili
- ✓ Gustose farciture



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

GRAZIE ALLE RICCHE FARCITURE E ALL'IMPASTO TUTTO BURRO DELIZIANO I PALATI ANCHE DEI PIÙ RAFFINATI!



95507
SEMPLICE

🥞 70 g 🔄 50 pz 🏠 175-185°C ⌚ 18-20'



95152
ALL'ALBICOCCA

🥞 85 g 🔄 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



95150
ALLA CREMA DI CACAO E NOCCIOLE

🥞 85 g 🔄 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



95151
ALLA CREMA

🥞 85 g 🔄 40 pz 🏠 175-185°C ⌚ 20-25'



RE CROISSANT

- ✓ Forma curva come da tradizione
- ✓ Ricche e gustose farciture
- ✓ Migliore impatto a bancone grazie alla maggior lievitazione



PER UN BUONGIORNO DA RE.



37988
SEMPLICE

80 g 45 pz 170°C 23-27'



37998
ALLA CREMA

80 g 45 pz 170°C 23-27'



37989
ALL'ALBICOCCA

80 g 45 pz 170°C 23-27'



38005
AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE

80 g 45 pz 170°C 23-27'



GRANCORNETTO

- ✓ Grande impatto a bancone, per dimensione e curvatura
- ✓ Impasto morbido e brioscato

LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE



SEMPLICE E DAL FORMATO MAXI, I GRANCORNETTI RIESCONO A SODDISFARE LE ESIGENZE DEI PIÙ GOLOSI.



91076
MAXI

85 g 40 pz 175°C 27-30'



83757
SEMPLICE

75 g 45 pz 175°C 27-30'



75771
ALL'ALBICOCCA

90 g 45 pz 175°C 27-30'



83097
ALLA CREMA

90 g 45 pz 175°C 27-30'



98505
NOCCIOLATO

90 g 45 pz 175°C 27-30'



CORNETTO MASSIMO

- ✓ King Size: 100 grammi di golosità
- ✓ Il massimo della farcitura: 25 grammi



PIACERE MASSIMO! CON IL 25% DI FARCITURA.
PERCHÈ ACCONTENTARSI QUANDO PUOI AVERE IL MASSIMO?



73864

ALL'ALBICOCCA

100 g 40 pz 170°C 23-27'



70710

NOCCIOLATO

100 g 40 pz 170°C 23-27'



73862

ALLA CREMA

100 g 40 pz 175°C 27-30'



73863

BIGUSTO CREMA E CREMA DI NOCCIOLE

100 g 40 pz 170°C 23-27'



85862

BIGUSTO CREMA E AMARENA

100 g 40 pz 170°C 23-27'



CORNETTO OTELLO

- ✓ Ancora più grande e ricco di farcitura
- ✓ Grande impatto grazie all'impasto bicolore



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

CORNETTO IRRESISTIBILE CON DOPPIO IMPASTO E UNA RICCA FARCITURA, UN VORTICE DI GUSTO E SEDUZIONE.



34612

ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90 g 55 pz 170°C 23-27'



34613

AI FRUTTI DI BOSCO

90 g 55 pz 170°C 23-27'



CORNETTO PRIMO

- ✓ Forma curva, come da tradizione
- ✓ Con ingredienti selezionati



- 80315 **SEMPLICE**
- 80322 **ALL'ALBICOCCA**
- 80326 **ALLA CREMA**
- 80330 **AL CACAO E CREMA DI NOCCIOLE**

- 60 g 50 pz 170°C 20-25'
- 65 g 50 pz 170°C 20-25'
- 65 g 50 pz 170°C 20-25'
- 65 g 50 pz 170°C 20-25'



CORNETTO TOP

- ✓ Con lievito madre
- ✓ Ricche e gustose farciture
- ✓ Curvati a mano
- ✓ Cartone con carta forno all'interno



IL CORNETTO TOP MANTIENE LA TRADIZIONE DELLA CURVATURA A MANO E SI ARRICCHISCE DI NUOVE FARCITURE E DECORAZIONI.



30444
SEMPLICE

📦 70 g 🍷 50 pz 🏠 170°C ⌚ 20-23'



30443
ALL'ALBICOCCA

📦 85 g 🍷 50 pz 🏠 170°C ⌚ 20-23'



30446
ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

📦 80 g 🍷 50 pz 🏠 170°C ⌚ 20-23'



30445
ALLA CREMA

📦 80 g 🍷 50 pz 🏠 170°C ⌚ 20-23'



58755
CON PISTACCHIO

📦 70 g 🍷 45 pz 🏠 170°C ⌚ 20-25'



CORNETTO SECONDO NATURA

- ✓ Impasto con farina integrale
- ✓ 36 ore di lievitazione naturale
- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Uova da allevamento a terra
- ✓ Olio extravergine di oliva



GLI INGREDIENTI NATURALI COME FARINA INTEGRALE, UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, RENDONO IL CORNETTO PROPRIO SECONDO NATURA.



80797

SEMPLICE

Aricchito in superficie da germe di mais

72 g 40 pz 170°C 20-25'



80815

CEREALI E MIELE

Aricchito in superficie con farina di cereali

92 g 40 pz 170°C 20-25'

CORNETTO AI 5 CEREALI

- ✓ Lievito madre
- ✓ Con farina di grano tenero, di segale e di malto d'orzo, di avena e di riso
- ✓ Cornetto al mirtillo arricchito con farina di farro e di mais

LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE



IMPASTO ARRICCHITO CON CRUSCA DI GRANO TENERO, CRUSCA D'AVENA E D'ORZO.



06976
SEMPLICE

65 g 55 pz 170°C 23-25'



66500
CEREALI AL MIRTILO

75 g 70 pz 170°C 23'



80753
CEREALI E MIELE

75 g 55 pz 170°C 20-23'



VEGGY BRIOCHE

- ✓ Impasto morbido e brioscato
- ✓ Ricche farciture



I NOSTRI CORNETTI PRIVI DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE SONO LA PROPOSTA VEGGY DI SECONDO NATURA.



61920
SEMPLICE

📦 70 g 🍷 45 pz 🏠 175-180°C ⌚ 20-25'



61919
ALL'ARANCIAAMARA

📦 90 g 🍷 40 pz 🏠 175-180°C ⌚ 20-25'



65159
ALLA MORA

📦 90 g 🍷 40 pz 🏠 180°C ⌚ 20'



VEGGY BRIOCHE AI CEREALI

- ✓ Ricetta Vegana ai cereali
- ✓ Deliziose farciture alla frutta



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

I NOSTRI CORNETTI PRIVI DI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE CON IMPASTO AI CEREALI SONO LA NOSTRA PROPOSTA VEGGY AI CEREALI SECONDO NATURA.



43515

AL LIMONE E ZENZERO

90 g 36 pz 170°C 23-27'



43514

ALLAMPONE

90 g 36 pz 170°C 23-27'



BAKERY CROISSANT

- ✓ Impasto morbido e brioscato
- ✓ Ideale per chi ama personalizzare



31550 **BAKERY CROISSANT**

80 g 60 pz 170°C 25-28'

CORNETTO DA LIEVITARE

- ✓ Ideale per chi ama personalizzare



08000 **SEMPLICE**

55 g 100 pz 8-10 ore 170-180°C 18-20'

93919 **GRANCORNETTO**

80 g 80 pz 8-10 ore 170-180°C 18-20'



LE NOSTRE SFOGLIE

Secondo natura Secondo tradizione

LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLORE

plus	TRECCIA NOCI PECAN	peso	varianti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero ✓ Gustosa sfoglia fragrante 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Golose farciture ✓ Fragrante sfoglia 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sfoglia bicolore ✓ Farcitura a vista
	FARCITO  98g			FARCITO  80-90g	FARCITO  90g	
						
plus	TRECCIA	peso	varianti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fragrante sfoglia ✓ Farcitura a vista 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fragrante sfoglia ✓ Farciture ancora più ricche ✓ Nuova numerica pezzi cartone 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fragrante sfoglia
	FARCITO  85g			FARCITO  90g	FARCITO  75-90g	
						
				VEGGY SFOGLIE		
				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sfoglie Veggy con cereali ✓ Sfoglia compatta, leggera e fragrante ✓ Ricche Farciture alla frutta 		
				FARCITO  75-80g		
						



LA COLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

TRECCIA NOCI PECAN

Secondo
tradizione

- ✓ Con noci Pecan e sciroppo d'acero
- ✓ Gustosa sfoglia fragrante



61764 TRECCIA NOCI PECAN

98 g 40 pz 175-185°C 20-25'



TRECCE GOURMET

Secondo
tradizione

Novità

- ✓ Gustosa sfoglia ripiena
- ✓ Farcitura al Cocco e Cioccolato

- ✓ Sfoglia ripiena di gustoso caramello salato
- ✓ Croccanti Mandorle di Macadamia



CARAMELLO SALATO, MANDORLE DI MACADAMIA, COCCO E CIOCCOLATO SONO GLI INGREDIENTI DELLA NOSTRA PROPOSTA DI TRECCE GOURMET.



L7796
TRECCE GOURMET
CARAMELLO SALATO E MANDORLE

📦 90 g 🗑️ 52 pz 🏠 180 180°C ⌚ 20 25'



L8458
TRECCE GOURMET
COCCO E CIOCCOLATO

📦 90 g 🗑️ 52 pz 🏠 180°C ⌚ 20'

LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE



INTRECCIO

- ✓ Sfoglia bicolore
- ✓ Farcitura a vista



98443 ALLE MELE
06493 AI FRUTTI DI BOSCO
74081 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90 g 55 pz 190°C 27-30'

TRECCIA

- ✓ Fragrante sfoglia
- ✓ Farcitura a vista



82872 ALL'ALBICOCCA
08330 ALLA CREMA
70646 ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

85 g 50 pz 190°C 25'



GEMMA

- ✓ Farciture ancora più ricche
- ✓ Fragrante sfoglia



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

PER UNA GOLOSA E FRAGRANTE COLAZIONE.



34450

ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

90 g 55 pz 180°C 20-25'



34449

ALLA CREMA DI LATTE

90 g 55 pz 180°C 20-25'



LA COLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

TOSCANELLA ALLE MELE

Secondo
tradizione



08250 TOSCANELLA ALLE MELE

90 g 60 pz 180°C 30'

DELIZIA ALLA CREMA



03023 DELIZIA ALLA CREMA

75 g 50 pz 180°C 25'



Secondo
tradizione

CANNOLO

- ✓ Ricca pasta briosciata
- ✓ Delizioso ripieno



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

34824 **ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO**

34825 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

75 g 50 pz 170°C 23-25'

75 g 50 pz 170°C 23-25'

Secondo
natura

VEGGY SFOGLIE

- ✓ Con cereali
- ✓ Sfoglia compatta, leggera e fragrante
- ✓ Ricche farciture alla frutta



30429 **AL MIRTILLO**

61910 **FAGOTTO AI 5 CEREALI RIBES E MELOGRANO**

75 g 55 pz 175-180°C 20-25'

80 g 55 pz 175-180°C 20-25'



STRUDEL

✓ Gustosa sfoglia con pezzettini di mela, uva sultanina e cannella



43525 **STRUDEL**

 80 g  50 pz  180°-190°C  23'-27'



ALTRE PASTE

Secondo natura *Secondo tradizione*

	GIROLAPIÙ	PAIN AU CHOCOLAT TUTTO BURRO	PANCIOCCOLATI
plus	<ul style="list-style-type: none">✓ Impasto tuttoburro✓ Crema e uvetta	<ul style="list-style-type: none">✓ Impasto tuttoburro✓ Molto sfogliato e friabile	<ul style="list-style-type: none">✓ Con gocce di cioccolato fondente
peso	✓ Grande formato: 100 grammi di golosità		
	FARCITO  100g	FARCITO  70g	PANCIOCCOLATO  70g GRANPANGOCIOCIOLATO  95g
varianti			



GRANPANGOCCIOLATO

✓ Più grande e ricco di farcitura



34416 GRANPANGOCCIOLATO

95 g 50 pz 170°C 25'

PANCIOCCOLATO

✓ Migliore sviluppo
✓ Ancora più ricco di gocce di cioccolato fondente



34415 PANCIOCCOLATO

70 g 50 pz 170°C 22'



PAIN AU CHOCOLAT

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Molto sfogliato e friabile



95524 PAIN AU CHOCOLAT

70 g 50 pz 170-185°C 15-20'

GIROLAPIÙ

- ✓ Impasto tuttoburro
- ✓ Crema e uvetta
- ✓ Grande formato: 100 grammi di golosità



11356 GIROLAPIÙ

100 g 40 pz 175-185°C 20-25'

LA COLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

Secondo
tradizione

FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO

✓ Farcitura bigusto



60483 **FAGOTTO CREMA E CIOCCOLATO**

72 g 55 pz 165°C 26'





LA PAUSA DOLCE

I NOSTRI GIÀ COTTI

LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

*Secondo
tradizione*

	CIAMPIÙBELLA	BOMBOLONE	MELITA
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Zuccherata in superficie ✓ Anche in maxi formato! 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Morbido impasto ✓ Ricca farcitura 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Con il 52% di mele ✓ Con tanti pezzettoni a vista
peso	SEMPLICE 55g MAXI 100g	SEMPLICE 58g FARCITO 71-75g	FARCITO 90g
varianti			
	MUFFIN		
plus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Farciture e vista ✓ Impasto più morbido ✓ Grande impetto a scaffale 		
peso	SEMPLICE 65g FARCITO 90g		
varianti			



LA COLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

Secondo
tradizione

CIAMPIÙBELLA

✓ Zuccherata in superficie



87981 CIAMPIÙBELLA

55 g 24 pz 2 ore

CIAMPIÙBELLA MAXI

✓ Maxi formato: 100 grammi di golosità



26021 CIAMPIÙBELLA MAXI

100 g 24 pz 2 ore



Secondo
tradizione

BOMBOLONE

- ✓ Morbido impasto
- ✓ Ricche farciture



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

87942 **SEMPLICE**

87943 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO**

87950 **ALLA CREMA**

58 g 24 pz 2 ore

71 g 24 pz 3 ore

75 g 24 pz 3 ore

MELITA

- ✓ Con il 52% di mele
- ✓ Con tanti pezzettoni a vista



07043 **MELITA**

90 g 36 pz 2 ore



MUFFIN

- ✓ Farcitura a vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto in vetrina grazie all'elegante pirottino e alla goccia di farcitura



PER UNA DOLCE PAUSA DI GUSTO E MORBIDEZZA.



31547
MUFFIN AL CIOCCOLATO
🥣 90 g 🥞 20 pz 🕒 3 ore



31575
MUFFIN AL MIRTILLO
🥣 90 g 🥞 20 pz 🕒 3 ore



31573
MUFFIN ALL'ALBICOCCA
🥣 90 g 🥞 20 pz 🕒 3 ore

I NOSTRI MINI

Secondo
tradizione

plus	MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!	MINI CROISSANT	MINI TRECCE
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impasto tuttoburro ✓ Pasta molto sfogliata e friabile 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bontà in formato mini 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bontà in formato mini
peso	SEMPLICE  25g FARCITO  40g	SEMPLICE  25g FARCITO  30g	FARCITO  35g
varianti			
plus	MINI MIX	MINI GIÀ COTTI	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tanto gusto in pochi morsi 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Non necessitano di cottura 	
peso	FARCITO  30g	FARCITO  20-25g	
varianti			



MINI TUTTOBURRO CHAPEAU! FARCITI

✓ Zuccherati in superficie



30413 **ALBICOCCA**
30412 **CACAO E NOCCIOLA**

40 g ca. 80 pz 175-185°C 20-22'

MINI TUTTOBURRO CHAPEAU!

✓ Ricche farciture e decorazioni



15094 **MINI CROISSANT BURRO SEMPLICE**
15105 **MINI PANCIOCOLATO BURRO**
15100 **MINI GIROLA BURRO**

25 g 100 pz 170°C 15-17'
30 g 100 pz 170°C 15-17'
35 g 100 pz 170°C 15-17'



MINI CROISSANT SEMPLICE



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

61464 **SEMPLICE**

25 g ca. 100 pz 180°C 25'

MINI CROISSANT FARCITI



88052 **MIX ALBICOCCA E CREMA DI NOCCIOLE**

61450 **ALBICOCCA**

30 g ca. 50+50 pz 170°C 25'

30 g ca. 100 pz 170°C 25'



MINI CROISSANT CEREALI E MIELE

✓ Zuccherati in superficie



62733 CEREALI E MIELE

30 g ca. 100 pz 170-180°C 20-25'

CORNETTO MINIMO



86877 SEMPLICE
86880 ALL'ALBICOCCA

40 g ca. 60 pz 170°C 20-25'
45 g ca. 60 pz 170°C 20-25'

MINI TRECCE MIX



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

62664 MIX TRECCE ALBICOCCA E FRUTTI DI BOSCO

36 g ca. 57-57 pz 180 190°C 18 23'

MINI TRECCIA NOCI PECAN



44423 MINI TRECCIA NOCI PECAN

40 g ca. 96 pz 180°C 13-19'



MINI DELIZIE



88053 **MIX CIOCCOPAN E DELIZIA ALLA CREMA**

30 g ca. 66-66 pz 180°C 20-25'

61466 **DELIZIA ALLA CREMA**

30 g ca. 140 pz 190°C 25'

BOMBOLINO

- ✓ Non necessita di cottura
- ✓ Deliziosa farcitura alla crema
- ✓ Morbido impasto



87990 **ALLA CREMA**

34865 **AL CIOCCOLATO**

25 g ca. 120 pz 3 ore

20 g ca. 120 pz 2 ore

Secondo
tradizione

MINI CIAMPIÙBELLA

- ✓ La bontà della Ciampiùbella in formato mini
- ✓ Non necessita di cottura



LA GOLAZIONE
LA PAUSA DOLCE

14708 **MINI CIAMPIÙBELLA**

22 g ca. 65 pz 2 ore

MINI MUFFIN

- ✓ Farciture a vista
- ✓ Impasto più morbido
- ✓ Grande impatto in vetrina grazie all'elegante pirottino e alla goccia di cioccolato



38017 **ALMIRTILLO**
38014 **ALLA CREMA DI NOCCIOLE**

30 g 40 pz 2 h

