



**ALEMAGNA®**

**NOVITÀ**

*L'innovazione dal sapore autentico*



# LE PASTESFOGLIE

## Conchiglia extra Cioccolato e Arancia

Conchiglia di pastasfoglia con  
farcitura al cioccolato e  
all'arancia candita.

 85 g	 50 pz
<b>34002466</b>	

 180°-190°	 25'-30'
--	---



## Conchiglia extra Latte Panna e Amarena

Conchiglia di pastasfoglia con  
farcitura al latte e alla panna e  
farcitura all'amarena.

 90 g	 50 pz
<b>34002427</b>	



 180°-190°	 25'-30'
---	---



## Nocciolotto

Pastasfoglia con farcitura al  
cacao e alle nocciole, decorata  
con pezzetti di cioccolato.

 80 g	 50 pz
<b>34002425</b>	

 180°-190°	 25'-30'
--	---



# LE SPECIALITÀ

*Le Specialità*

## Muffin al Cioccolato

Muffin al cioccolato con farcitura al cioccolato e pezzi di cioccolato fondente.

 85 g  20 pz  
**34002456**



## Muffin ai Cereali e ai Mirtilli

Muffin con farcitura ai mirtilli, decorato con cereali misti e semi di lino.



**AI 5 CEREALI**

 85 g  20 pz  
**34002455**

## Cornetto al Pistacchio

Cornetto con farcitura al pistacchio, decorato con semi di lino e crusca di pisello.

 85 g  50 pz  
**34002483**

 165°-170°  23'-25'



# Le Vegane

## LE VEGANE

### Cornetto vegano Mora e Sambuco

Cornetto con farcitura alla mora e al sambuco, decorato con zucchero, semi di canapa e semi di chia.

 85 g	 38 pz
<b>34002417</b>	

 160°-170°	 26'-30'
--	---



### Sfogliatina vegana Mango e Crema

Pastasfoglia con farcitura al mango e farcitura al gusto di crema.

 85 g	 50 pz
<b>34002426</b>	

 180°-190°	 25'-30'
---	---



*Autenticità ed innovazione  
per nuovi risvegli, tutti da scoprire!*

# DETTAGLI TECNICI

Linea prodotto	Codice	Descrizione	Peso g/pezzo	Quantità pezzi/cassa	Modalità di preparazione	
					Temperatura di cottura (forno ventilato)	Tempi di cottura (in minuti)
<i>Le Pastesfoglie</i>	34002466	Conchiglia extra Cioccolato e Arancia	85 g	50	(180-190)°C	25-30
	34002427	Conchiglia extra Latte Panna e Amarena	90 g	50	(180-190)°C	25-30
	34002425	Nocciolotto	80 g	50	(180-190)°C	25-30
<i>Le Specialità</i>	34002456	Muffin al Cioccolato	85 g	20	Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per circa 90/120 minuti. Rinvenire in forno per 2 minuti a 110°C prima di servire.	
	34002455	Muffin ai Cereali e ai Mirtilli	85 g	20		
	34002483	Cornetto al Pistacchio	85 g	50	(165-170)°C	23-25
<i>Le Vegane</i>	34002417	Cornetto vegano Mora e Sambuco	85 g	38	(160-170)°C	26-30
	34002426	Sfogliatina vegana Mango e Crema	85 g	50	(180-190)°C	25-30



**ALEMAGNA®**

La presente brochure è ad uso esclusivo della rete commerciale di Froneri Italy S.r.l.  
Used under licence by Froneri International Ltd. Reg. Trademarks of  
Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.

