

cuor di
Madre[®]
FRESCO

L'irresistibile
leggerezza del gusto.




CULTURA DEL GUSTO[®]
CUPIELLO

La gamma di cornetti friabili e sfogliati con Lievito MadreCupiello Fresco per una bontà e una friabilità unica. **Più buoni e friabili più a lungo.**

L'utilizzo di Lievito MadreCupiello fresco, 26 ore di lievitazione naturale ed una lista ingredienti tutta naturale rendono questi cornetti la scelta migliore per una perfetta colazione all'Italiana.



1R2508

Dritto Vuoto

Lucido shine

75 60



1R2530

Grancornetto Vuoto

Lucido shine

77 48



1R2666

Grancornetto Vuoto

Lucidato con zucchero

89 36

pin segnaprodotto
incluso nel cartone



1R2531

**Grancornetto Extrafarcito
confettura Albicocca**

Rifinito con zucchero cristallino.
Confettura di Albicocche "Pellecchiella"
del Vesuvio, senza aromi aggiunti

97 48

pin segnaprodotto
incluso nel cartone



1R2532

Grancornetto Crema Chantilly

Indoratura shine e fiocchi di zucchero

97 48

pin segnaprodotto
incluso nel cartone



1R2750

**Grancornetto "Troppofarcito"
Crema**

Rifinito con fiocchi di zucchero.
Con 25 grammi di farcitura

106 36



1R2533

**Grancornetto Extrafarcito
Nocciola**

Indoratura shine e crispies al cacao

97 48



1R2811

Dritto ai Cereali e Miele

Rifinito con zucchero e cereali

80 55

Disponibili anche
in formato **Hotel:**

1R2584 Dritto Vuoto

Lucidato con zucchero brillo

37 80

**1R2585 Dritto Confettura
Albicocca**

Rifinito con zucchero cristallino, confet-
tura albicocche senza aromi aggiunti

44 80



1R2586 Dritto Crema Chantilly

Rifinito con fiocchi di zucchero

44 80

1R2587 Dritto Nocciola

Rifinito con crispies al cacao

44 80



MODALITÀ DI PREPARAZIONE **PRONTOFORNO**

Temperatura forno ventilato: 170 °C

Tempo di cottura: 23-27 min (formato hotel 18-22 min)



In teglia 600x400 cm:
10 pezzi disposti su 2 file



In teglia 435x320 cm:
8 pezzi disposti su 2 file

Tutti i prodotti della gamma Cuor di Madre sono:

