

PARIS

TUTTOBURRO

LE CROISSANT DU PÂTISSIER



PARIS

TUTTOBURRO

Paris: sfogliatura dorata, gusto alla francese, estetica tipica dell'Alta Pasticceria. La sua forma, più corta e più panciuta, grazie ad una soluzione tecnica innovativa, è tipica e caratteristica del vero cornetto dello Chef Pâtissier.

Grazie al Lievito MadreCupiello Fresco, particolarità di tutti i prodotti Cupiello, e al delicato burro, Paris è un croissant eccezionalmente sfogliato e dall'alveolatura inconfondibile.



1R2822

PARIS VUOTO

Lucidato con zucchero.

80 45



NEW

1R2930

PARIS CONFETTURA ALBICOCCA

Lucidato e rifinito con zucchero cristallino, farcito con confettura di albicocca del Parco Nazionale del Vesuvio, varietà Pellecchiella, senza aromi aggiunti.

91 48



NEW

1R2931

PARIS CREMA PASTICCERA

Lucidato e rifinito con codette di zucchero, farcito con crema pasticcera.

91 48



NEW

1R2932

PARIS CACAO NOCCIOLA

Lucidato e rifinito con granella di cacao, farcito con crema cacao e nocciola.

91 48



MODALITÀ DI PREPARAZIONE PRONTOFORNO

Temperatura forno ventilato: 170°C

Tempo di cottura in forno preriscaldato: 23-27 min

DISPOSIZIONE IN TEGLIA

— Teglia 600x400 o 650x530 —



12 pezzi
su 3 file

— Teglia 435x320 —



9 pezzi
su 3 file

— Teglia 530x320 —



8 pezzi
su 2 file

Tutti i nostri prodotti sono senza grassi idrogenati e senza OGM.

HYDROGENATED
FAT
FREE

GMO
FREE