NEW

PARIS
TUTTOBURRO

FARCITO AI FRUTTI DI BOSCO
CON FARINA INTEGRALE

Il piacere semplice e autentico della prima colazione "burro e marmellata" in un nuovo, delizioso cornetto.

Rifinito con semi di mirtillo

LIEVITO Madre® FRESCO

Scopri la gamma Paris Tuttoburro

CULTURA DEL GUSTO® CUPIELLO

PARIS
TUTTOBURRO

LIEVITO Madre® FRESCO

LA QUALITÀ SUPERIORE DEL TUTTOBURRO ALL'ITALIANA
Grazie al Lievito MadreCupiello Fresco, alle 26 ore di lievitazione naturale e alla ricca percentuale di burro (fino al 26%), la Gamma Paris garantisce uno sviluppo ottimale, un'alveolatura regolare e una sfogliatura perfetta, offrendo un profilo aromatico bilanciato, con finezza di gusto e senza alcuna nota di unto al palato.
Una gamma di croissant di qualità superiore!

1R3210

MINI CROISSANT PARIS

Lucidato con zucchero.

35 | 90 | 170°C | 18-22 min

1R2822

PARIS VUOTO

Lucidato con zucchero.

80 | 45 | 170°C | 23-27 min

1R4030

PARIS CONFETTURA ALBICOCCA

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

82 | 54 | 170°C | 23-27 min

1R4031

PARIS CREMA PASTICCERA

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

82 | 54 | 170°C | 23-27 min

1R4032

PARIS CACAO NOCCIOLA

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

82 | 54 | 170°C | 23-27 min

1R4033

PARIS PISTACCHIO

Farcitura con il 16% di pistacchio. Lucidato e rifinito con crispies di mais colore pistacchio.

82 | 54 | 170°C | 23-27 min

NEW

1R4034

PARIS AI FRUTTI DI BOSCO

Farcito con preparato ai frutti di bosco. Rifinito con semi di mirtillo. Con farina integrale,

86 | 50 | 170°C | 23-27 min