



Prodotti

Croissant ripieno di Albicocca

CARATTERISTICHE

- Prodotti da forno dolci
- Prodotto artigianale senza conservanti
- Conservare in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di luce diretta
- Confezione: Sacchetto in plastica termosaldato
- Peso: Grammi 80 (il prodotto può subire variazioni di peso)
- Imballo n° 25 pezzi per cartone misure Lung 371mm X Largh 300mm X Ht 175mm
- Cartoni per pedana n° 56
- Codice EAN13 8057685909342



SPECIFICHE

Il suo impasto è ottenuto con Farina di Grano Tenero "0" Italiana, Zucchero di Canna, Burro, Bevanda di Soia, Lievito Secco, Uova, Olio di girasole con aggiunta di Scorza di Limone e Arancia grattugiata con aggiunta di Confettura alla Albicocca

CURIOSITA'

Anche i meno propensi al dolce a volte cedono alla gola di fronte ad un bel cornetto, magari caldo, appena sfornato. Ripieno di crema, di cioccolato, di Nutella, di marmellata, è ormai presente in ogni pasticceria o bar in quasi tutte le sue varianti. Questo dolce ha origini lontane, si racconta in una leggenda che a Vienna nel 1683 dopo la vittoria sui Turchi per festeggiare, i fornai viennesi inventarono un dolce avente la stessa forma del simbolo a mezzaluna presente sulla bandiera turca. Rimane storicamente certo il fatto che un dolce a forma di mezzaluna arriva in Francia. A partire da qui, si diffonde una variante del dolce, chiamata "croissant", decisamente più appetitosa: i pasticceri francesi aggiunsero il burro, e il lievito, rendendo più morbido l'impasto. Nel 1800 arrivò in Italia



CONTATTI

BACHET SRL

Via Mastroppe
46040 Monzambano (MN) – Italia / Italy
Telefono: +39 0376 1372377
Fax: +39 0376 1372376
Mail: info@bachet.it