



Bachet SRL  
Tel 0376.809787  
Email: info@bachet.it  
Via Umberto I, 15  
Monzambano (MN) - Italy

## LATTUGHE / CROSTOLI / CHIACCHERE FRITTE

### CARATTERISTICHE

- 1) E' UNA DOLCE PER IL PERIODO DI CARNEVALE
- 2) LA SUA LAVORAZIONE E' FATTA INTERAMENTE A MANO NEL NOSTRO FORNO ARTIGIANALE COME LO RICHIEDE LA RICETTA CON LA PASTA TIRATA A MANO E POI AFFOGATA NELL'OLIO BOLLENTE
- 3) LA NOSTRA PASTA HA UNO SPESSORE SOTTILISSIMO E UNA VOLTA COTTE HANNO UNA FRAGRANZA DELICATA SENZA SENTIRE L'OLIO CHE VIENE ELIMINATO CON UN PROCEDIMENTO PARTICOLARE



**Ingredienti:** Farina di Grano Tenero\* – Zucchero di Canna\* - Uova\* – Crema di Avena\* - fritto in Olio semi di Girasole\* e un goccino di Grappa\* e spolverato con zucchero a velo\*.  
\*Bio



*È un dolce dalla complessa preparazione prodotto artigianalmente esclusivamente dai forni e dalle pasticcerie artigianali nel periodo di Carnevale. Viene confezionato in vaschette di cartone lucido col peso netto di grammi 200. Vengono poi sigillati con una foglio di plastica lucida e chiusi con una rafia colorata.*

*Devono essere consumate una volta aperte in quanto il contatto con l'aria incide notevolmente con la loro fragranza.*

*Possono essere mantenute al di fuori di frigoriferi in temperatura ambiente -*

Durata: 2 Mesi