



# Novellini - Occhi di bue

*Specialite's sucrées de la Serra*



# Novellini - Occhi di Bue

## Novellini

cod. NV.10



### FORME ET DIMENSION

bandes rectangulaires de 3 cm de large et 5 cm de long

### COULEUR

brun clair selon la cuisson

### CONSISTANCE

friable et compacte

### INGRÉDIENTS

farine de type 0, le sucre, le beurre, le lait, la crème, le miel, poudre à lever (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, l'amidon, arôme), la vanille, arômes naturels, sel.

COD.	CONFECTION	POIDS	N° PIÈCES (par carton)
NV.10	Cuvette	g 240	15
OB.15	Cuvette	g 230	15
OB.20	Vrac	Kg 2,0	

## Occhi di Bue

cod. OB.15



### FORME ET DIMENSION

2 pâtes brisées rondes, plates, posées l'une sur l'autre avec de la confiture au milieu

### COULEUR

Noisette clair, saupoudrage de sucre vanillé

### CONSISTANCE

Friable

### INGRÉDIENTS

farine de blé tendre de type 0, beurre, sucre, oeufs, amidon de blé, miel, poudre de lactosérum, poudre à lever, émulsifiant: lécithine, saveur, le sel. Passé sirop de glucose abricot, pulpe d'abricot, sucre, gélifiant: pectine, correcteur d'acidité: acide citrique, E220 - E202

**PASTICCERIA MASSERA GINO s.r.l.**

Via Regina Margherita, 9 - 13884  
Fraz. Bornasco - Sala Biellese (BI)

Tel. +39 015.2551109 +39 015.2551326

Fax +39 015.2551469

e-mail: [info@massera.it](mailto:info@massera.it)

[www.massera.it](http://www.massera.it)

