



Tegole au chocolat

Specialité's sucrées de la Serra



Tegole au chocolat

cod. TE.25



FORME ET DIMENSION

diamètre lisse pâte rond et plat cm. 8

COULEUR

noisette clair, bords plus foncés selon le temps de cuisson

CONSISTANCE

Friable et légère

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de blé tendre de type 0, noisettes, beurre, oeufs, sel, en utilisant l'huile de cuisson à la surface des plateaux d'utilité de sectionnement. Chocolat extra noir: sucre, cacao 52%, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja de la vanilline

COD.	CONFECTION	POIDS	N° PIÈCES (par carton)
TE.25	Vrac	Kg 2,0	

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

www.massera.it

