



# Tegole - Polentine

Specialité's sucrées de la Serra



# Tegole - Polentine

**Tegole**  
cod. TE.10



## FORME ET DIMENSION

pâte ronde, plate et lisse de diamètre 8 cm

## COULEUR

noisette clair, bords plus foncés selon le temps de cuisson

## CONSISTANCE

Friable et légère

## INGRÉDIENTS

sucre, farine de blé tendre de type 0, beurre, noisettes, œufs, sel, arômes, huiles alimentaires sur les plaques

## FORME ET DIMENSION

pâte brisée ronde, plate, diamètre 4 cm

## COULEUR

jaune "polenta", saupoudrage de sucre vanillé

## CONSISTANCE

friable

## INGRÉDIENTS

sucre, farine de maïs, beurre, farine de blé tendre de type 0, jaune d'œuf, amidon de blé, vin blanc, arôme d'orange

COD.	CONFECTION	POIDS	N° PIÈCES (par carton)
TE.10	Cuvette	g 200	10
TE.20	Vrac	Kg 2,0	
PL.10	Cuvette	g 200	15
PL.20	Vrac	Kg 2,5	

**Polentine**  
cod. PL.10



## 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)

