



Torcetti au chocolat

Specialité's sucrées de la Serra



Torcetti au chocolat

cod. TC.90



FORME ET DIMENSION

coeur de 5 cm., avec un trou au milieu

COULEUR

caramel clair selon le temps de cuisson et recouvert de chocolat fondant

CONSISTANCE

friable

INGRÉDIENTS

Farine de type 0, beurre 33%, sucre, levure de bière, sel, arômes. Chocolat fondant: sucre, cacao, beurre de cacao 52%. Emulsionnant: lécithine de soja

| COD. | CONFECTION | POIDS | N° PIÈCES (par carton) |
|--------|------------|--------|---------------------------|
| TC.90 | Cuvette | g 200 | 10 |
| TC.100 | Vrac | Kg 3,0 | |

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

