



# Novellini - Occhi di bue

*Specialita' dolciarie della Serra*



# Novellini - Occhi di Bue

## Novellini

cod. NV.10



### FORMA E DIMENSIONE

forma rettangolare rigato largo 3 cm e lungo 5 cm

### COLORE

marroncino chiaro secondo cottura

### CONSISTENZA

friabile e compatto

### INGREDIENTI

farina tipo "0", zucchero, burro, latte, panna, miele, agente lievitante (sodio pirofosfato, bicarbonato di sodio, amido, aromi), vaniglia, aromi naturali, sale.

## Occhi di Bue

cod. OB.15



### FORMA E DIMENSIONE

2 paste rotonde piatte sovrapposte una sull'altra con in mezzo marmellata di albicocca, con spolvero di zucchero velo.

### COLORE

dorato intenso secondo cottura

### CONSISTENZA

grezza

### INGREDIENTI

farina di grano tenero t.0, burro, zucchero, uova, amido di grano tenero, miele, siero di latte in polvere, agente lievitante, emulsionante: lecitina, aroma, sale. Passata albicocca sciroppo di glucosio, polpa di albicocca, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, E220 - E202.

COD.	CONFEZIONE	PESO	N° PEZZI (per cartone)
NV.10	Vaschetta	g 240	15
OB.15	Vaschetta	g 230	15
OB.20	Sfusi	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](mailto:info@massera.it)

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

