



Tegole - Polentine

Specialita' dolciarie della Serra



Tegole - Polentine

Tegole
cod. TE.10



FORMA E DIMENSIONE

pasta rotonda piatta liscia diam. cm. 8

COLORE

marroncino chiaro bordato più scuro secondo la cottura

CONSISTENZA

friabilissima leggera

INGREDIENTI

zucchero, farina di grano tenero t.0, nocciole, burro, uova, sale, impiego di oli alimentari staccanti sulla superficie delle teglie

Polentine
cod. PL.10



FORMA E DIMENSIONE

pasta frolla rotonda piatta diametro 4 cm

COLORE

giallo polenta spolverato di bianco

CONSISTENZA

friabile

INGREDIENTI

Farina di granoturco, zucchero, burro, farina di grano t.0, tuorlo, zucchero a velo, albume, miele, sale, aromi.

| COD. | CONFEZIONE | PESO | N° PEZZI (per cartone) |
|-------|------------|--------|---------------------------|
| TE.10 | Vaschetta | g 200 | 10 |
| TE.20 | Sfusi | Kg 2,0 | |
| PL.10 | Vaschetta | g 200 | 15 |
| PL.20 | Sfusi | Kg 2,5 | |

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

