


Prodotti
Artigianali!!

CROISSANTERIA ARTIGIANALE

Crema


Pasta lievitata sfogliata farcita
con Crema pasticcera

 Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Crema e Cioccolato


Pasta lievitata sfogliata farcita
con Crema pasticcera e Crema di Nocciola

 Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Cioccolato


Pasta lievitata sfogliata farcita
con Crema di Nocciola

 Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Crema e Amarena

Pasta lievitata sfogliata farcita
con Crema pasticcera e confettura di Amarena

 Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Prodotti
Artigianali!!

CROISSANTERIA ARTIGIANALE

Albicocca

Pasta lievitata sfogliata farcita
con confettura di Albicocca



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Pistacchio

Pasta lievitata sfogliata farcita
con Crema pasticcera e Pistacchio



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Cereali frutti di bosco

Pasta lievitata sfogliata arricchita con cereali
farcita con confettura ai frutti di bosco



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Cornetto classico Vuoto

Pasta lievitata classico vuoto



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti



Prodotti
Artigianali!!

CROISSANTERIA ARTIGIANALE

Conchiglia

Una conchiglia di pasta sfoglia farcita con
crema pasticcera.

★ Disponibile anche al cioccolato ★



Forno ventilato preriscaldato a 200°C



Crema

Dolce tipico Salentino di pasta frolla farcito con Crema pasticceria



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 18 minuti



Crema e Amarena

Dolce tipico Salentino di pasta frolla farcito con Crema pasticceria e confettura di Amarena



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 18 minuti



Crema e Cioccolato

Dolce tipico Salentino di pasta frolla farcito con Crema pasticceria e Nocciola



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 18 minuti



Cuore di Pistacchio

Dolce tipico Salentino di pasta frolla farcito con Crema pasticceria e con cuore di Pistacchio



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 18 minuti



Morello

Dolce tipico Salentino di fragrante pasta frolla al cioccolato farcito con Crema al Cacao e con cuore di Crema alle Nocciole



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 18 minuti

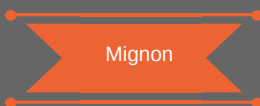


Crema

Dolce tipico Salentino di fragrante pasta frolla farcito con Crema



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti

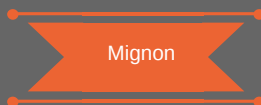


Crema e Amarena

Dolce tipico Salentino di fragrante pasta frolla farcito con Crema e Crema Amarena



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti

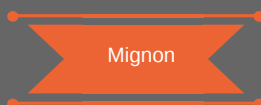


Crema e Cioccolato

Dolce tipico Salentino di fragrante pasta frolla farcito con Crema e Crema Cioccolato



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti



Prodotti
Artigianali!!

PASTICCIOTTO MIGNON

Morellino

Mignon

Dolce tipico Salentino di fragrante pasta frolla al cioccolato farcito con Crema al Cacao e con cuore di Crema alle Nocchie



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti



Cuore di Pistacchio

Mignon

Dolce tipico Salentino di fragrante pasta frolla al cioccolato farcito con Crema al Cacao e con cuore di Crema alle Nocchie



Forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti

