

Cornetti gli SPECIALI



Tresorè roll

Cornetto "Rolle"

Code 0099 / 85 gr / 50 Stück

🕒 45 min 🌡️ 170°C 🏠 16-18 min



Cornetti glassati mix mignon

Cornetti glassati Mix Mini
Vanille - Aprikose - Nougatcreme

Code 0093 / 35 gr / 3 x 1,5 kg

🕒 10 min 🌡️ 175°C 🏠 16-18 min

TOP
seller



Conchiglia ciocolato

Blätterteiggebäck mit
Schokoladen-Nusscremefüllung

Code 0105 / 90 gr / 60 Stück

🕒 10 min 🌡️ 180°C 🏠 20-22 min



Sfogliatella grande

Sfogliatella klassisch

Code 4464 / 110 gr / 8 kg

🕒 10 min 🌡️ 170 - 180°C 🏠 25-30 min

con LIMONCELLO
della COSTIERA
AMALFITANA



Sfogliatella Amalfi

Sfogliatella mit Zitronencremefüllung

Code 4461 / ca. 35 - 37 gr / 6 kg

🕒 10 min 🌡️ 170 - 180°C 🏠 25-30 min



Sfogliatella ciocolato

Sfogliatella mit Schokoladencremefüllung

Code 4462 / ca. 35 - 37 gr / 6 kg

🕒 10 min 🌡️ 170 - 180°C 🏠 25-30 min

Sfogliatelle NAPOLETANE



Sfogliatella mignon

Sfogliatella klassisch klein

Code 4460 / ca. 35 - 37 gr / 7 kg

🕒 10 min 🌡️ 170 - 180°C 🏠 25-30 min



Sfogliatella bella Napoli

Sfogliatella mit Butter

Code 4463 / ca. 35 - 37 gr / 6 kg

🕒 10 min 🌡️ 170 - 180°C 🏠 25-30 min



Coda d'aragosta

Knuspertasche zum Selberfüllen

Code 4465 / ca. 35 - 37 gr / 7 kg

🕒 10 min 🌡️ 170 - 180°C 🏠 25-30 min