

FORNO
d'ASOLO

CORNETTO VEGAN ELIXIR
Frutti rossi e Goji



vegan



CORNETTO VEGAN ELIXIR

Frutti rossi e Goji

Impasto con oli e grassi vegetali di girasole alto oleico, sal e karité, oltre a farina di tipo 2 con germe di grano. Una fruttata farcitura di frutti rossi e bacche: cranberry, purea di amarena e lamponi, succo di goji, per un mix che combina il sapore dolce e leggermente acidulo dei frutti con le proprietà del goji. Decorazione con semi di mirtillo.

- Impasto preparato con una selezione di oli e grassi vegetali, quali olio di girasole alto oleico, sal e karité e farina di tipo 2 con germe di grano
- Ricca farcitura con cranberry, purea di amarena e di lamponi, succo di goji e topping con semi di mirtillo
- Prodotto vegan con una nuova farcitura fruttata ai frutti rossi e bacche



3013292 PQV

 80 g  45 pz  20-25 min  175 °C

Momenti di consumo: colazione

