



CORNETTO VEGAN ELIXIR

Vuoto



CORNETTO VEGAN ELIXIR

Vuoto

Preparato con una selezione di oli e grassi vegetali, quali olio di girasole alto oleico, sal e karité. Grazie alla combinazione con farina di tipo 2 arricchita con germe di grano, il Cornetto Vegan Elixir Vuoto offre un impasto fragrante, dal sapore delicato e dalla consistenza irresistibile. Perfetto sia da gustare vuoto, sia personalizzato con farciture dolci.

- Impasto preparato con una selezione di oli e grassi vegetali, quali olio di girasole alto oleico, sal, karité e farina di tipo 2 con germe di grano
- Glassatura in superficie
- Prodotto vegan per una colazione in linea con uno stile di vita consapevole



3013291 PQV

 65 g  45 pz  20-25 min  175 °C

Momenti di consumo: colazione



FORNO
d'ASOLO

CORNETTO VEGAN ELIXIR
Frutti rossi e Goji



vegan



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

