

FORNO
d'ASOLO

CROISSANT

Melange

Ancora
più bontà

CROISSANT Mélange

Linea di croissant mélange con impasto laminato, fragrante e dorato al sapore di burro.

- Disponibili in versione vuota o già farciti con albicocca, crema o crema nocciola.

CROISSANT MÈLANGE VUOTO



1874 - mini 1875

70 g / 35 g
 50 pz / 100 pz
 15-17 min / 15-17 min
 170 °C / 165-170 °C

CROISSANT MÈLANGE CREMA



1880

80 g
 50 pz
 17-18 min
 165-170 °C

CROISSANT MÈLANGE CREMA NOCCIOLA



1879

80 g
 50 pz
 17-18 min
 165-170 °C

CROISSANT MÈLANGE ALBICOCCA



1876

80 g
 50 pz
 17-18 min
 165-170 °C

Momenti di consumo: colazione