



LINEA RE BORBONE

Il cornetto soffice fino a sera!



**MAGGIORE MORBIDEZZA FINO A SERA
PIÙ SOFFICE E LIEVITATO
NUOVA NOTA AROMATICA**

CON
VANIGLIA
BOURBON



Crema

CON
IMPASTO
PIÙ SOFFICE



CON
FRUTTA
A PEZZETTONI



Albicocca

CORNETTO RE BORBONE

Art. 3012518

VUOTO

85 g / 50 pz

Cuocere per 20-22 minuti a 175° C

Art. 3012571

ALBICOCCA

105 g / 50 pz

Cuocere per 20-22 minuti a 175° C

Art. 3012572

CREMA

105 g / 50 pz

Cuocere per 20-22 minuti a 175° C

Forno d'Asolo propone una gamma di prodotti dalla consistenza e morbidezza perfetta! E' la **Linea Re Borbone**, i nuovi cornetti preparati con **lievito madre** e una **delicata nota di vaniglia**, che li rende davvero originali nel gusto. Profumati e morbidi, sono facilmente riconoscibili in vetrina grazie alla pasta ben alveolata. Tre i gusti disponibili: **vuoto** e glassato con zucchero fine, farcito con **marmellata di albicocca a pezzettoni** e decorato con cereali caramellati, oppure ripieno con **crema pasticcera con vaniglia bourbon** e cosperso di codette e cristalli di zucchero.

Un prodotto che soddisfa la richiesta degli esercenti di avere un croissant più soffice e per più tempo in vetrina. Grazie ad una attenta bilanciatura degli ingredienti, il croissant Re Borbone, infatti, **rimane morbido anche dopo diverse ore dalla cottura poiché trattiene una parte di umidità al suo interno**. Quel che si dice una colazione da Re, per iniziare la giornata nel migliore dei modi in quei bar che hanno scelto la qualità **Forno d'Asolo!**