cremose SOLUZIONI

LE FARCITURE PREMIUM CHE RIEMPIONO...

il tuo locale!

Ancora una volta Forno d'Asolo ti propone quanto di più efficace e attuale ci sia per distinguerti e **dare ai tuoi clienti qualità e innovazione: la farcitura espresso dei cornetti.** Avrai la possibilità di proporre gusti diversi, un prodotto più goloso e qualitativo, potrai **personalizzare l'offerta e creare una relazione** sempre più stretta con chi ogni giorno ti sceglie e, al contempo, **farti conoscere** anche da nuovi potenziali clienti.

Scegli la **colazione d'autore firmata Forno d'Asolo** e trasforma il tuo punto vendita in una **casa della viennoiserie.**

Premium quality

Dai più valore al tuo servizio:

- **Cornetti perfetti**
- **Farciture d'eccellenza**
- **Tante combinazioni creative**

FORNO d'ASOLO

Per offrirti una proposta esclusiva che renda unico il tuo locale e richiami gli appassionati della colazione all'italiana, abbiamo scelto **il meglio della nostra maestria nel mondo della viennoiserie.**

In questa selezione delle nostre specialità puoi scegliere fra cornetti, croissant e brioche Forno d'Asolo che hanno già conquistato la preferenza dei tuoi clienti, e **personalizzarli a piacere con le deliziose farciture espresso.**

cremose SOLUZIONI

Farcisci con creatività i tuoi cornetti con **le nostre creme proposte in versione pistacchio o nocciole.**

Per chi ama i gusti frutta, proponi invece **le nostre fresche farciture ai frutti di bosco o albicocca.** E per i più golosi crea fantastici abbinamenti bigusto con doppia farcitura.

Un **modo nuovo per proporti,** dove tutta l'eccellenza di Forno d'Asolo e la sua capacità di innovazione si esprimono al meglio per permettere al tuo locale di essere scelto, riscelto e ricordato.

FORNO d'ASOLO

Distinguiti con un pieno di vantaggi!

Cornetti cotti alla perfezione

Senza farcitura in cottura,
il cornetto cresce più leggero,
omogeneo e perfettamente sfogliato

Una farcitura come mai prima

La farcitura fresca, non cotta,
si gusta al massimo
delle sue raffinate qualità

Tante combinazioni creative

Per esempio: bastano 5 tipi di cornetti
e 3 farciture per offrire più di 15
esperienze diverse

Meno spreco di prodotto

Mantieni l'assortimento fino a fine
giornata grazie alla flessibilità della
farcitura al momento

Un'idea in più: farcisci bigusto!

Combina liberamente le farciture
o fai scegliere ai tuoi clienti
per un'offerta ancora più fantasiosa

Pratico e salva spazio

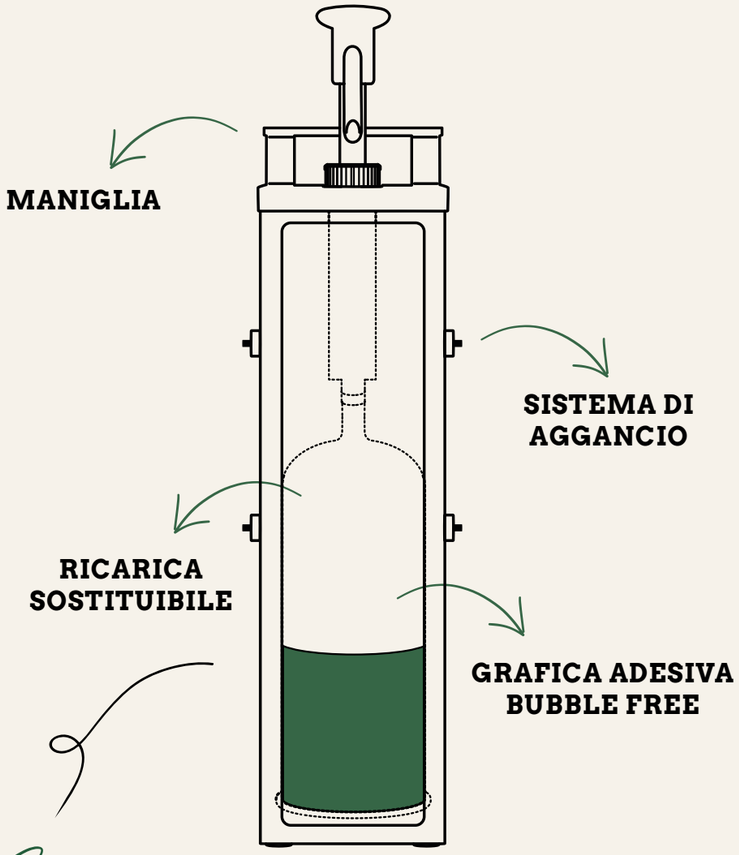
Dispenser ottimizzati per occupare
meno spazio possibile sul banco
e facili da ricaricare

Nessuno spreco di farcitura

Grazie al sistema delle ricariche sottovuoto,
nessun residuo di farcitura a fine utilizzo

FORNO d'ASOLO

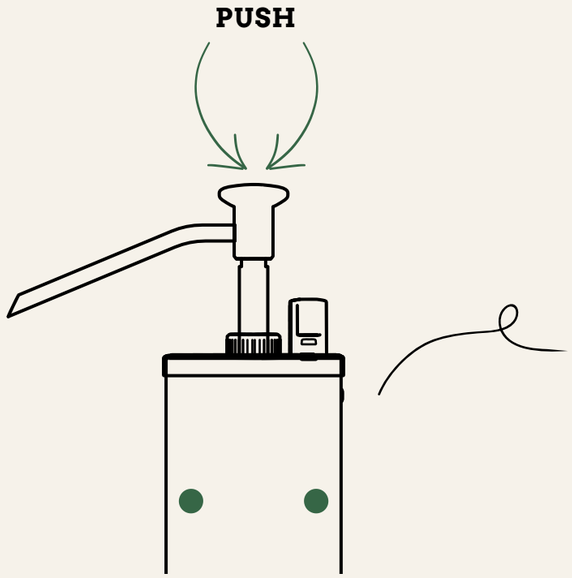
Un sistema completo...



Sistema Cremose Soluzioni

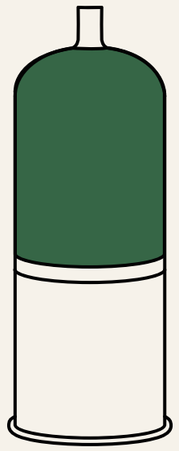
- Sostituzione ricarica molto semplice grazie al comodo sistema di aggancio
- Design compatto "salva spazio"
- Comoda maniglia per facilitare l'erogazione
- Igienico, senza rischio di contaminazioni da agenti esterni
- Facile e pratico da utilizzare

... disegnato per il tuo successo!



Dispenser Cremose Soluzioni

- Dose porzionata: con un semplice push si ottiene la giusta dose di farcitura
- Tappo "salva freschezza"
- Da pulire settimanalmente seguendo le istruzioni
- Asciugare bene prima di riutilizzare



Ricarica Cremose Soluzioni

- Farcitura espressa di alta qualità in crema o frutta
- Ricariche usa e getta, facili e veloci da sostituire
- Con diaframma sottovuoto per eliminare gli sprechi
- Perfetta conservazione e lunga shelf life a temperatura ambiente

FORNO d'ASOLO

Le farciture più golose...

ALBICOCCA

ARTICOLO 3091061

1400 g | 2 pz

FRUTTI DI BOSCO

ARTICOLO 3091062

1400 g | 2 pz

CREMA ALLE NOCCIOLE

ARTICOLO 3091063

1400 g | 2 pz

CREMA AL PISTACCHIO

ARTICOLO 3091064

1400 g | 2 pz

...e il sistema di dosaggio personalizzato

DISPENSER

ARTICOLO 3710063

EROGATORE

ARTICOLO 3710064

I più amati fra i cornetti

CORNETTO RE B.

ARTICOLO 3012697 / 3012518

65 g / 85 g | 50 pz / 50 pz | 20-22 min / 20-22 min | 175 °C / 175 °C

CORNETTO RE B. CEREALI

ARTICOLO 3012941

85 g | 50 pz | 22-24 min | 175 °C

CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA VUOTO

ARTICOLO 3013106

85 g | 50 pz | 22-24 min | 175 °C

CROISSANT VUOTO TRESORÈ

ARTICOLI 3012776 / 3012981

65 g / 80 g | 50 pz / 50 pz | 15-17 min / 15-16 min | 165 °C / 170 °C

CORNETTO VEGAN VUOTO

ARTICOLO 3012989 PQV

65 g | 45 pz | 20-22 min | 170 °C

CROISSANT MÉLANGE

ARTICOLO 3013214

70 g | 64 pz | 15-17 min | 170 °C

FORNO d'ASOLO

FORNO d'ASOLO

fornodasolo.it