

FORNO  
d'ASOLO



*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**.



*Dai più valore  
al tuo servizio:*

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



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, nocciole o cioccolato bianco.**

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.



# Distinguiti con un pieno di vantaggi!



## Cornetti cotti alla perfezione

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



## Tante combinazioni creative

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



## Un'idea in più: farcisci bigusto!

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



## Nessuno spreco di farcitura

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



## Pratico e salva spazio

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



## Meno spreco di prodotto

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



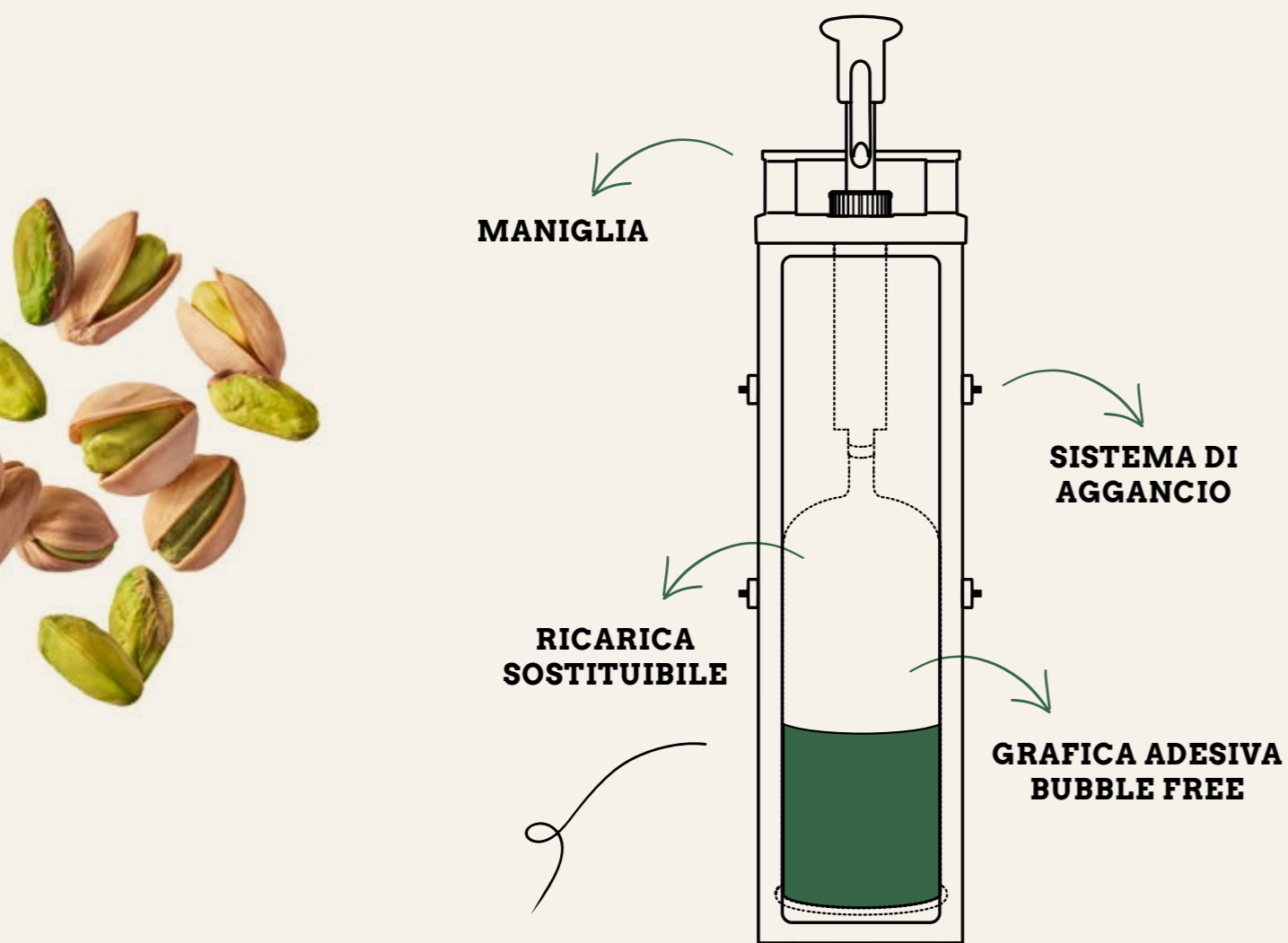
## Una farcitura come mai prima

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



# Un sistema completo...

# ... disegnato per il tuo successo!



## 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



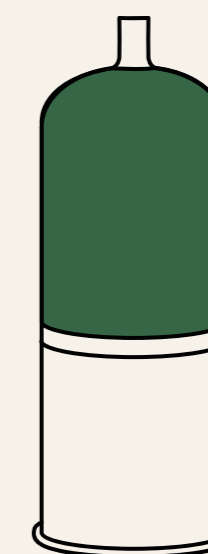
## Dispenser Cremose Soluzioni

- 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



# Le farciture più golose...

# I più amati fra i cornetti

## ALBICOCCA



3091061

1400 g 2 pz

## FRUTTI DI BOSCO



3091062

1400 g 2 pz

## CREMA ALLE NOCCIOLE



3091063

1400 g 2 pz

## CORNETTO RE B.



3012697  
3012518

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

## CORNETTO RE B. CEREALI



3012941

85 g 50 pz  
22-24 min 175 °C

## CORNETTO RE B. INTEGRALE E CURCUMA VUOTO



3013106

85 g 50 pz  
22-24 min 175 °C

## CREMA AL PISTACCHIO



3091064

1400 g 2 pz

## CIOCCOLATO BIANCO



3091067

1400 g 2 pz

## CROISSANT VUOTO TRESORÈ



3012776  
3012981

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

## CORNETTO VEGAN VUOTO



3012989 PQV

65 g 45 pz  
20-22 min 170 °C

# ...e il sistema di dosaggio personalizzato

## DISPENSER



3710063

## EROGATORE



3710064

## CROISSANT MÉLANGE



3013214

70 g 64 pz  
15-17 min 170 °C

## CORNETTO VEGAN ELIXIR VUOTO



3013291 PQV

65 g 45 pz  
20-25 min 175 °C

