

FORNO
d'ASOLO



Cornetto Re B.
caffè e zabaione

Cornetto Re B.

caffè e zabaione

- impasto al caffè • farciture con zabaione e marsala DOC •
- glassatura con crispy al caffè •

Momenti di consumo:
colazione, snack e merenda



*Primo cornetto con
l'impasto al caffè*

ARTICOLO 3012857



85 g



50 pz



20-22 min



175 °C

Dietro un gesto semplice, come quello di mettere insieme le uova, lo zucchero e il marsala, si cela una tradizione millenaria, che rende la crema zabaione un must dei dolci nostrani. Ecco che linea Re B. si arricchisce di una nuova proposta che abbina **due grandi classici della colazione italiana: il caffè e lo zabaione**, per iniziare la giornata con una ricarica di gusto.

