

Italienska smaker sedan 1999



ARAGOSTINE CIOCCOLATO DOLCI DEL SOLE 1,5KG

SKU: 1193



Aragostine Cioccolato

1,5 kg = ca 35 st

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Knaprig, frasig kaka fylld med hasselnötskräm.

Karaktär: Kispiga, frasiga med krämig fyllning.

Servering: Jättegoda till en kopp espresso.

Volym: 1,5 kg = ca 35 st



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser Deg: **vetemjöl**, vatten, strösocker, ister, vatten, pastöriserade **ägg**, salt. Ingredienser Fyllning: hasselnötskräm (socker, vegetabilisk olja (raps, palm), kakaopulver, **laktos**, **vasslepulver**, **skummjölkspulver**, **hasselnötter**, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer). Kan innehålla spår av: **nötter**. Förvaras: Torrt, mörkt och svalt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1979 kJ / 473 kcal
Fett	27,2 g
- varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	49,9 g
- varav sockerarter	21,9 g
Protein	7,4 g
Salt	0,94 g

Dolci del Sole - Desserten från solen!

Bit i en Aragostine - och du kommer att veta varför italienare är så passionerade när det gäller sina bakverk.

Det knapriga, fräsiga bakverket är en av de mest traditionella och eftertraktade kakorna i Italien. Formade som en "hummersvans" fylls skalen med en söt, krämig fyllning som innehåller färskost med citron, hasselnötter eller pistage innan de bakas.

Underbart krispiga och fräsiga - Aragostin är en italiensk delikatess som ger glädje i din mun. Den här kakan görs genom att rulla degen till tunna ark och skära dem till "skal" som ser ut som hummerstjärtar. Aragosta tillverkas i hela Italien. Den mindre versionen är känd som Aragostine. Som bakverk äts det över hela Italien. När du biter i ett knaprigt skal av aragostini fyller den sammetslena krämen din mun. De flesta italienare älskar att äta Aragostine tillsammans med te eller sitt favoritkaffe.

Aragostine har blivit populärt i stora delar av världen där man vill skämma bort sina smaklökar.

Italienska smaker sedan 1999

Aragostine - Dolci del Sole

Dolci del Sole

Dolci del Sole - Kakor från solen!

Bit i en Aragostine - och du kommer att veta varför italienare är så passionerade när det gäller sina bakverk.

Det knapriga, fräsiga bakverket är en av de mest traditionella och eftertraktade kakorna i Italien. Formade som en "hummersvans" fylls skalen med en söt, krämig fyllning som innehåller färskost med citron, hasselnötter eller pistage innan de bakas.

Underbart krispiga och fräsiga - Aragostin är en italiensk delikatess som ger glädje i din mun. Den här kakan görs genom att rulla degen till tunna ark och skära dem till "skal" som ser ut som hummerstjärtar. Aragosta tillverkas i hela Italien. Den mindre versionen är känd som Aragostine.

Som bakverk äts det över hela Italien. När du biter i ett knaprigt skal av aragostini fyller den sammetslena krämen din mun. De flesta italienare älskar att äta Aragostine tillsammans med te eller sitt favoritkaffe.

Aragostine har blivit populärt i stora delar av världen där man vill skämma bort sina smaklökar.

Aragostine Limone
ARTIKELNR 1202
Vikt: 12 x 6 g
Typ: Kringla, fräsiga kaka fylld med citronkräm.
Karakter: Fräsiga, knaprig med kringla fyllning.
Servering: Jättegoda till en kopp espresso.
Användning: ca 40

Ingredienser: Deg, vetemjöl, vatten, strösocker, ister, vatten, pastöriserade ägg, salt, vegetabilisk olja (raps, palm), kakaopulver, vegetabilisk olja (raps, palm), vasslepulver, skummjölkspulver, hasselnötter, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer, kan innehålla spår av nötter.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1979 kJ / 473 kcal
Fett	27,2 g
- varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	49,9 g
- varav sockerarter	21,9 g
Protein	7,4 g
Salt	0,94 g

Förvaras: Torrt, mörkt och svalt. Bäst före se förpackning.

Aragostine Cioccolato
ARTIKELNR 1203
Vikt: 12 x 6 g
Typ: Kringla, fräsiga kaka fylld med hasselnötskräm.
Karakter: Fräsiga, knaprig med kringla fyllning.
Servering: Jättegoda till en kopp espresso.
Användning: ca 40

Ingredienser: Deg, vetemjöl, vatten, strösocker, ister, vatten, pastöriserade ägg, salt, vegetabilisk olja (raps, palm), kakaopulver, vegetabilisk olja (raps, palm), vasslepulver, skummjölkspulver, hasselnötter, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer, kan innehålla spår av nötter.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1979 kJ / 473 kcal
Fett	27,2 g
- varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	49,9 g
- varav sockerarter	21,9 g
Protein	7,4 g
Salt	0,94 g

Förvaras: Torrt, mörkt och svalt. Bäst före se förpackning.

Aragostine Pistacchio
ARTIKELNR 1204
Vikt: 12 x 6 g
Typ: Kringla, fräsiga kaka fylld med pistagekräm.
Karakter: Fräsiga, knaprig med kringla fyllning.
Servering: Jättegoda till en kopp espresso.
Användning: ca 40

Ingredienser: Deg, vetemjöl, vatten, strösocker, ister, vatten, pastöriserade ägg, salt, vegetabilisk olja (raps, palm), kakaopulver, vegetabilisk olja (raps, palm), vasslepulver, skummjölkspulver, pistage, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer, kan innehålla spår av nötter.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1979 kJ / 473 kcal
Fett	27,2 g
- varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	49,9 g
- varav sockerarter	21,9 g
Protein	7,4 g
Salt	0,94 g

Förvaras: Torrt, mörkt och svalt. Bäst före se förpackning.

molino
Manufakturplantan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se



Italienska smaker sedan 1999

