**ARAGOSTINE PISTACCHIO DOLCI DEL SOLE 1,5KG**

**SKU:** 1845

**Aragostine Pistacchio**
1,5 kg = ca 35 st

**PRODUKT BESKRIVNING**

**Typ:** Knaprig, frasig kaka fylld med pistagekräm.
**Karaktär:** Krispiga, frasiga med krämig fyllning.
**Servering:** Jättegoda till en kopp espresso.
**Volym:** 1,5 kg = ca 35 st

Ingredienser Deg: **vetemjöl**, vatten, strösocker, ister, vatten, pastöriserade **ägg**, salt. Ingredienser Fyllning: pistagekräm (socker, vegetabilisk olja (**soja**, raps, majs), vegetabiliskt fett (palm), **skummjölkspulver**, **vasslepulver**), emulgeringsmedel: E322, **pistage** arom). Kan innehålla spår av: **nötter**.
Förvaras torrt och svalt.

| **NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g** | |
|---|---|
| Energi | 1963 kJ / 469 kcal |
| Fett | 25,5 g |
| - varav mättade fettsyror | 12,8 g |
| Kolhydrater | 55,4 g |
| - varav sockerarter | 27,7 g |
| Protein | 7,5 g |
| Salt | 0,97 g |

**Dolci del Sole – Desserter från solen!**
Bit i en Aragostine – och du kommer att veta varför italienare är så passionerade när det gäller sina bakverk.
Det knapriga, frasiga 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 frasiga – 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 - 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, frasiga 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 frasiga - 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 Limone**
ARTIKELNR: 1182
**Volym:** 1,5 kg
**Typ:** Knaprig, frasig kaka fylld med citronkräm.
**Karaktär:** Krispiga, frasiga med krämig fyllning.
**Servering:** Jättegoda till en kopp espresso.
**Antal/kartong:** ca 40

**Aragostine Cioccolato**
ARTIKELNR: 1181
**Volym:** 1,5 kg
**Typ:** Knaprig, frasig kaka fylld med hasselnötskräm.
**Karaktär:** Krispiga, frasiga med krämig fyllning.
**Servering:** Jättegoda till en kopp espresso.
**Antal/kartong:** ca 40

**Aragostine Pistacchio**
ARTIKELNR: 1840
**Volym:** 1,5 kg
**Typ:** Knaprig, frasig kaka fylld med pistagekräm.
**Karaktär:** Krispiga, frasiga med krämig fyllning.
**Servering:** Jättegoda till en kopp espresso.
**Antal/kartong:** ca 40



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