

Italienska smaker sedan 1999



CANNOLI CROCCANTI GIANDUJA DOLCI DEL SOLE 1KG

SKU: 1109



Cannoli Croccanti Gianduja

1 kg = ca 20 st

Bakad utan gluten! Producerad i en miljö där gluten kan förekomma.

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Frasiga kakror med jordnötter, fyllda med choklad/hasselnötskräm.

Karaktär: Perfekt konsistens, doft och smak. Bakad utan gluten! Producerad i en miljö där gluten kan förekomma.

Servering: Jättegoda till en kopp espresso.

1 kg = ca 20 st



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser Deg: glukossirap, socker, vegetabiliska fetter, dextros, **helmjökspulver**, emulgeringsmedel: **sojalecitin**, rostade **jordnötter** 50%. Ingredienser Fyllning: socker, vegetabilisk olja (raps, palm) kakaopulver, **laktos**, **vasslepulver**, **skummjökspulver**, **hasselnötter**, emulgeringsmedel: solroslecitin, **sojalecitin**, aromer. Förvaras torrt och svalt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1544 kJ / 369 kcal
Fett	20,8 g
- varav mättade fettsyror	7,2 g
Kolhydrater	40,4 g
- varav sockerarter	22,3 g
Fibrer	0,0 g
Protein	6,2 g
Salt	0,97 g

Cannoli Croccanti - *Dolci del Sole*

Dolci del Sole - Kakor från solen!

La Dolci del Sole ut är ett företag i Lazio-regionen som är ledande inom hantverkssektorn - bakverk. På bageriet är vi konsthantverkare i ständig utveckling. De har specialiserat sig på grossistförsäljning och leverans av konfektyrprodukter till grossister och distributörer i hela Italien. Uppskattning för kvalitet och bearbetning av ingredienserna garanterar färskhet och äkthet hos hela produktbudet för omedelbar leverans. Bland produkterna erbjuder de speciellt nya recept för kakor, pajer, kakor och keks. Produkterna är gjorda av högkvalitativa råvaror och utan användning av hydrerade fetter och tillsatser. Cannoli Croccanti är en Siciliansk specialitet och består av rörformade skal av Inrerad deg med jordnötter, fyllda med en söt, krämig fyllning som innehåller färskost med ton hasselnötter, citron, pistagge, jordgubbsläm, chokladsläm. Kakorna gjordes traditionellt under helglagar, speciellt under karnevalen men idag anjuts de året runt.

Cannoli Croccanti Pistacchio

ettstaka, oval
Volym: 1 g x 33 g
Typ: Små färgade kakor med jordnötter fyllda med pistagge.
Karaktär: Perfekt konsistens, söt och smak.
Servering: 100g/300 till en kopp espresso.
Anslutning: C 30



Cannoli Croccanti Gianduja

ettstaka, oval
Volym: 1 g x 33 g
Typ: Små färgade kakor med jordnötter fyllda med choklad/hasselnötter.
Karaktär: Perfekt konsistens, söt och smak.
Servering: 100g/300 till en kopp espresso.
Anslutning: C 30



Cannoli Croccanti Pistacchio
Ingredienser: deg, glukossirap, socker, vegetabiliska fetter, dextros, helmjökspulver, emulgeringsmedel: sojalecitin, rostade jordnötter 50%, Inrerad jamonka, ingredier för fyllning: socker, ägg och mjölkpulver (ägg, deg, mjöl, mjölk, vegetabiliskt fett), vasslepulver, skummjökspulver, emulgeringsmedel: solroslecitin, sojalecitin, aromer, konserverad citron och citronsaft, ägg, gulas, lakon.
Förvaras: torrt, mörkt och svalt. Bäst före se förpackning.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
per 100 g	per staka
Energi	1544 kJ / 369 kcal
Fett	20,8 g
- varav mättade fettsyror	7,2 g
Kolhydrater	40,4 g
- varav sockerarter	22,3 g
Fibrer	0,0 g
Protein	6,2 g
Salt	0,97 g

Cannoli Croccanti Gianduja
Ingredienser: deg, glukossirap, socker, vegetabiliska fetter, dextros, helmjökspulver, emulgeringsmedel: sojalecitin, rostade jordnötter 50%, Inrerad jamonka, ingredier för fyllning: socker, vegetabiliska olja, ägg, jordnötter, kakaopulver, laktos, vasslepulver, skummjökspulver, emulgeringsmedel: solroslecitin, sojalecitin, aromer, konserverad citron och citronsaft, ägg, gulas, lakon.
Förvaras: torrt, mörkt och svalt. Bäst före se förpackning.

ILMOLINO Italienska smaker sedan 1999
Manufakturväg 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

