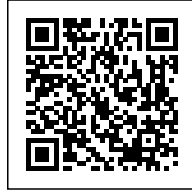


# Italienska smaker sedan 1999



CANNOLI CROCCANTI JUVENTINO DOLCI DEL SOLE 1KG

SKU: 1110



## Cannoli Croccante Juventino

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 hasselnöt- och vit chokladkräm.

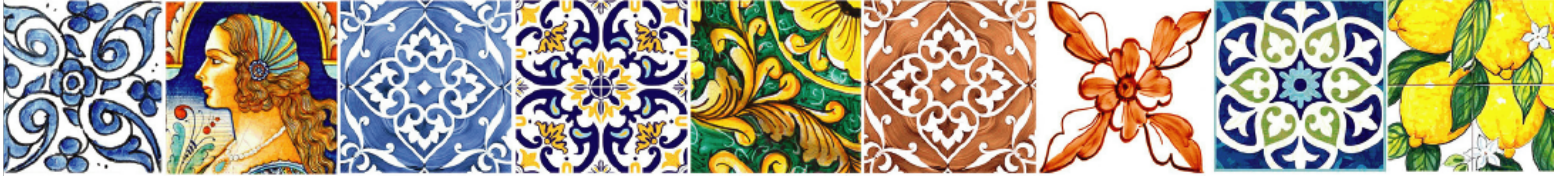
**Karaktär:** Perfekt konsistens, doft och smak. Bakad utan gluten! Producerad i en miljö där gluten kan förekomma.

**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 och palm), kakaopulver, **laktos**, **vasslepulver**, **skummjökspulver**, **hasselnötter**, emulgeringsmedel: solroslecitin, E322, 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

**Typ:** Frasiga kakror med jordnötter, fyllda med hasselnöts- och vit chokladkräm.

**Karaktär:** Perfekt konsistens, doft och smak.

**Servering:** Jättegoda till en kopp espresso.

## 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. Uppslutning för kvalitet och bearbetning av ingredienserna garanterar färskhet och äkthet hos hela produktutbudet för omedelbar leverans. Bland produkterna erbjuder de speciellt nya recept för kakor, pajer, kakor och kex. Produkterna är gjorda av högkvalitativa råvaror och utan användning av hydrerade fetter och tillsatser. Cannoli Croccanti är en Siciliansk specialitet och består av rörfördägg skal av Intrad deg med jordnötter, fyllda med en söt, krämig fyllning som innehåller färskost med lite hasselnötter, citron, pistago, jordgubbsäm, chokladäm. Kakorna görs traditionellt under helglagar, speciellt under karnevalen men idag anjuts de året runt.

### Cannoli Croccanti Juventino

art.nr: 1114  
Volym: 1 kg (ca 312 st)  
Typ: Söt fräsiga kakor med jordnötter fyllda med hasselnötter / vit chokladkräm.  
Karaktär: Perfekt konsistens, doft och smak.  
Servering: Jättegoda till en kopp espresso.  
Anslutnings: ca 30

### Cannoli Croccanti Romanisti

art.nr: 1115  
Volym: 1 kg (ca 312 st)  
Typ: Söt fräsiga kakor med jordnötter fyllda med abalone / jordgubbsäm.  
Karaktär: Perfekt konsistens, doft och smak.  
Servering: Jättegoda till en kopp espresso.  
Anslutnings: ca 30



### Cannoli Croccanti Juventino

Ingredienser Deg: glukossirap, socker, vegetabiliska fetter, dextros, helmjökspulver, emulgeringsmedel: sojalecitin, rostade jordnötter 50%. Ingredienser Fyllning: socker, vegetabilisk olja (raps och palm), kakaopulver, laktos, vasslepulver, skummjökspulver, hasselnötter, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer. Förvaras torrt och svalt.  
Anslutnings: ca 30

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 Romanisti

Ingredienser Deg: glukossirap, socker, vegetabiliska fetter, dextros, helmjökspulver, emulgeringsmedel: sojalecitin, rostade jordnötter 50%. Ingredienser Fyllning: socker, vegetabilisk olja (raps och palm), kakaopulver, laktos, vasslepulver, skummjökspulver, jordgubbsäm, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer. Förvaras torrt och svalt.  
Anslutnings: ca 30

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

**molino** Italienska smaker sedan 1999

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

