



ALEMAGNA®

FOLDER 2025

Lasciati deliziare dalla bontà

IL SUCCESSO

PASSO DOPO PASSO

LA STORIA

La **dolce storia** di Alemagna inizia negli anni '20 a Melegnano, all'interno di un piccolo laboratorio dove un promettente pasticciere, Gioacchino Alemagna, cominciò ad unire **tradizione e amore per la Pasticceria**.

Di anno in anno l'azienda si espanse, rafforzando la sua identità e trasformandosi nel marchio storico che tutti conosciamo.



LA FORZA DEL BRAND



ALEMAGNA®

Alemagna è la **tradizione** che sa reinventare la sua **bontà**.

Ingredienti semplici ma ricercati per assicurare prodotti di **qualità** ai consumatori.

È l'equilibrio perfetto tra **sapori autentici** ma anche **unici e sorprendenti**.

SCOPRI

L'OFFERTA ALEMAGNA

Un assortimento completo per soddisfare
tutti i nostri consumatori!

	LE PLUS	4
	LE MAXI PLUS	6
	LE BICOLORI	7
	LE GRAN BRIOCHE	9
	LE TRADIZIONALI	11
	LE VEGANE	14
	LE RUSTICHE	16
	DEDICATI A TE	18
	LE SPECIALITÀ DA CUOCERE	21
	GIÀ COTTE	23
	LA CROISSANTERIE	
	BURRO	27
	MELANGE	29
	LE PASTESFOGLIE	30
	NOVITÀ ALEMAGNA 2025	34
	REGOLE DI COTTURA	35
	SPUNTI DI CREATIVITÀ	37
	UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE	41
	CURIOSITÀ SUL CROISSANT	42
	DATI TECNICI	43



LE PLUS

*Friabili e profumati
croissants, prodotti con un processo
di lievitazione naturale
grazie alla componente del lievito madre.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA



CON LIEVITO MADRE



IMPASTO ARRICCHITO
CON BURRO

FARCITURE



ALBICOCCA



CREMA



NOCCIOLA

CORNETTO PLUS



LE PLUS

Vuoto decorato

Cornetto vuoto decorato con codette di zucchero.

 72 g  55 pz
34000847

 (160-170)°C  24'-27'



Vuoto

Cornetto vuoto.

 72 g  55 pz
34000815

 (160-170)°C  24'-27'

Albicocca

Cornetto con farcitura all'albicocca, decorato con zucchero.

 87 g  55 pz
34000836

 (160-170)°C  24'-27'



Crema

Cornetto con farcitura al gusto di crema, rifinito con decorazione di zucchero.

 87 g  55 pz
34000818

 (160-170)°C  24'-27'





CORNETTO MAXI PLUS

CON **25g** DI
FARCITURA

Albicocca

Maxi cornetto con
farcitura all'albicocca.

100 g 45 pz

34000844

(160-170)°C 26'-28'



Nocciola

Maxi cornetto con farcitura
al cacao e nocciole, decorato
con scaglie di cioccolato.

100 g 45 pz

34000816

(160-170)°C 26'-28'

Crema

Maxi cornetto con
farcitura al gusto di
crema al limone,
decorato con codette
di zucchero.

100 g 45 pz

34000826

(160-170)°C 26'-28'





LE BICOLORI

*Gli inconfondibili croissants
dall' impasto bicolore,
arricchiti da gustose farciture.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO

STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

FARCITURE



CACAO



NOCCIOLA



FRUTTI
DI BOSCO



CORNETTO BICOLORE

Cacao

Cornetto con impasto bicolore con farcitura al cacao.

90 g 50 pz

34002444

(165°-170)°C 23'-25'



Nocciola

Cornetto con impasto bicolore con farcitura alle nocciole, decorato con zucchero.

90 g 50 pz

34002445

(165°-170)°C 23'-25'

Frutti di Bosco

Cornetto con impasto bicolore con farcitura ai frutti di bosco.

90 g 50 pz

34002446

(165°-170)°C 23'-25'





LE GRAN BRIOCHE

*Con lievito naturale ed un tocco di burro,
la gamma Le Gran Brioche
è un piacere irrinunciabile per il palato.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO



FARCITURE





GRAN BRIOCHE



Vuota

Cornetto vuoto, rifinito lucido.

75 g	50 pz
34002447	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------

Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca, decorato con zucchero.

90 g	50 pz
34002448	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------



Crema

Cornetto farcito con crema al gusto di vaniglia, decorato con granella di zucchero.



90 g	50 pz
34002449	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------

Nocciola

Cornetto farcito con crema di nocciole, decorato con scaglette di zucchero al cacao.

90 g	50 pz
34002450	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------



RENOVATION

Crema e Amarena

Cornetto farcito con crema e amarena, decorato con zucchero.



90 g	50 pz
34002673	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------



LE TRADIZIONALI

*Semplicità e gusto
della tradizione per una gamma
intramontabile.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO

STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

FARCITURE



ALBICOCCA



CREMA



NOCCIOLA



CORNETTO

Vuoto 25g

Cornetto vuoto, rifinito lucido.

RENOVATION

	25 g		120 pz
34002674			
	(165-170)°C		18'-20'



Vuoto glassato 50g

Cornetto vuoto rifinito con zucchero semolato.

	50 g		90 pz
34001893			
	(165-170)°C		18'-24'



Albicocca 45g

Cornetto farcito all'albicocca decorato con zucchero.

NOVITÀ

	45 g		100 pz
34002668			
	(165-170)°C		20'-22'



CORNETTO



Vuoto

Cornetto vuoto rifinito con decorazione di zucchero.

70 g	50 pz
34002451	
(165-170)°C	23'-25'

Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca, decorato con zucchero.

75 g	60 pz
34002452	
(165-170)°C	23'-25'



Crema

Cornetto farcito con crema al gusto di vaniglia, decorato con granella di zucchero.

75 g	60 pz
34002453	
(165-170)°C	23'-25'

Nocciola

Cornetto farcito con crema di nocciole, decorato con scagliette di zucchero al cacao.

75 g	60 pz
34002454	
(165-170)°C	23'-25'





LE VEGANE

*Farciture fresche ed innovative
per un'esplosione di sapori.*

I prodotti della gamma "Le Vegane" non contengono materie prime e/o ingredienti di origine animale.

Non sono da escludersi, tuttavia, possibili contaminazioni non intenzionali con ingredienti allergenici di origine animale (proteine del **LATTE** e/o **UOVA**) in fase di lavorazione del prodotto.

TIPOLOGIA DI IMPASTO

CROISSANTS



STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

SFOGLIATINA



PASTA SFOGLIA

FARCITURE



ALBICOCCA



AGRUMI
E CAROTE



MORA E
SAMBUCO



MANGO
E CREMA*

*farcitura al gusto di crema con MANDORLE

CORNETTO VEGANO



Vuoto

Cornetto vuoto, decorato con zucchero.

🕒 70 g 📦 52 pz

34002418

🏠 (160-170)°C ⌚ 26'-30'



IMPASTO CON FARRO
DI ANTICHE VARIETA'



IMPASTO CON FARRO
DI ANTICHE VARIETA'

Albicocca

Cornetto con farcitura all'albicocca, decorato con zucchero di canna e crusca di ceci.

🕒 85 g 📦 45 pz

34002670

🏠 (160-170)°C ⌚ 26'-30'

Agrumi e Carote

Cornetto con farcitura agli agrumi e carote, decorato con zucchero.

🕒 85 g 📦 45 pz

34002671

🏠 (160-170)°C ⌚ 26'-30'



FARCITURA AGLI
AGRUMI:
UN MIX DI ARANCIA,
MANDARINO E LIMONE



Mora e Sambuco

Cornetto con farcitura alla mora e al sambuco, decorato con zucchero, semi di canapa e semi di chia.

🕒 85 g 📦 45 pz

34002672

🏠 (160-170)°C ⌚ 26'-30'

SFOGLIATINA VEGANA

Mango e Crema

Pastasfoglia con farcitura al mango e farcitura al gusto di crema*, decorata con fiocchi d'avena.

🕒 85 g 📦 50 pz

34002426

🏠 (180-190)°C ⌚ 25'-30'



*contiene MANDORLE



LE RUSTICHE

*L'impasto ricco di fibre,
cereali e semi contraddistingue la gamma
e la rende il connubio perfetto tra fragranza
e gusto autentico.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO


STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA


MULTICEREALI,
RICCO DI FIBRE, CEREALI E SEMI

FARCITURE


MIELE


FRUTTI
DI BOSCO

CORNETTO MULTICERREALI



Miele

Cornetto con farcitura al miele, decorato con zucchero di canna.

IMPASTO CON CEREALI E SEMI

80 g	56 pz
34002415	
(160-170)°C	26'-30'



Frutti di Bosco

Cornetto con farcitura ai frutti di bosco, decorato con zucchero di canna e grano saraceno.

80 g	56 pz
34002416	
(160-170)°C	26'-30'

IMPASTO CON CEREALI E SEMI



Vuoto

Cornetto vuoto, decorato con zucchero di canna.

70 g	52 pz
34002171	
(160-170)°C	26'-30'



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO

DEDICATI A TE

Soffici e gustosi cornetti dedicati a chi, per scelta o per necessità, predilige una pausa senza glutine e senza lattosio.



CORNETTO GIÀ COTTO

SOLO DA RINVENIRE
AL MICROONDE A 750 W
PER 45 SEC.



SERVIRE IL PRODOTTO
ANCORA **SIGILLATO**
per prevenire
contaminazioni crociate.

TIPOLOGIA DI IMPASTO



STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA



CON BURRO
DI KARITÉ



IDEALE PER
TUTTA LA GIORNATA



ALBICOCCA



CACAO
E NOCCIOLE

CORNETTO VUOTO



Cornetto vuoto senza glutine e senza lattosio, decorato con zucchero di canna.

100 g 10 pz
34002180

750W 45"



CORNETTI MIX

Albicocca e Cacao e Nocciole

Cornetto con farcitura all'albicocca e cornetto con farcitura al cacao e nocciole, senza glutine e senza lattosio, decorati con zucchero di canna.

100 g 10 pz*
34002179

750W 45"

* 5 Cornetti Albicocca
5 Cornetti Cacao e Nocciole



Per assicurarvi una farcitura più morbida, abbiamo farcito i cornetti dopo cottura, prima del confezionamento.

DEDICATI A TE • SENZA GLUTINE E LATTOSIO



LE SPECIALITÀ

Golosa pasticceria per momenti di dolcezza.

I prodotti della gamma sono ideali per tutta la giornata.



*Ciambelle, krapfen e donut
sono prodotti già cotti, da scongelare.*



TIPOLOGIA DI IMPASTO*

MAXI BRIOCHE • CORNETTO SALATO

FAGOTTO - CORNETTO PISTACCHIO - CORNETTO MANDORLE
CORNETTO MELA E CANNELLA - MIX SFIZIOSO

STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

STRUTTURA
BRIOCHE

STRUTTURA
SFOGLIATA

FARCITURE


CIOCCOLATO
BIANCO
E LAMPONE


PISTACCHIO


MANDORLE


MELA E
CANNELLA


CREMA


CACAO
E NOCCIOLE


LAMPONE


FRUTTI
DI BOSCO

*Esclusi i prodotti già cotti



FAGOTTO

Cioccolato Bianco e Lampone

Fagotto farcito con un ripieno al cioccolato bianco e lampone, rifinito con zucchero rosso.



80 g 45 pz
34002443

(160-170)°C 24'-27'

MAXI BRIOCHE

Vuota Glassata 90g

Cornetto vuoto da 90 g, ideale da personalizzare con varie e ricche farciture.

90 g 50 pz
34002459

(165-170)°C 23'-25'



CORNETTO

Pistacchio

Cornetto con farcitura al pistacchio, decorato con semi di lino e crusca di pisello.

85 g 50 pz
34002483

(165-170)°C 23'-25'



CON 16% DI
PASTA DI
PISTACCHIO



CORNETTO

Mandorle

Cornetto farcito con crema alle mandorle, decorato con mandorle a scaglie.



85 g 50 pz
34002458

(165-170)°C 23'-25'

Salato

La versione salata del cornetto vuoto.



60 g 60 pz
34002457

(165-170)°C 23'-25'

Mela e Cannella

Cornetto con farcitura alla mela ed alla cannella, decorato con zucchero di barbabietola.

NOVITÀ



90 g 50 pz
34002664

(165-170)°C 23'-25'

Mix Spizioso

Mix assortito: nocciola, albicocca, crema e mela, amarena, frutti di bosco, crema alla vaniglia.



NOVITÀ

Peso confezione: 4 kg
34002669

(165-170)°C 18'-20'

MAXI CIAMBELLA



La classica ciambella, dal gusto e dalla forma inconfondibili, nella versione da 93 g.

 93 g  26 pz
34000747



CIAMBELLA

La classica ciambella, dal gusto e dalla forma inconfondibili, nella versione da 49 g.

 49 g  40 pz
34000784



KRAPFEN

Vuoto

Il krapfen tradizionale.

 55 g  36 pz
34000734





KRAPFEN

Crema

Krapfen ripieno con farcitura alla crema.

 75 g  36 pz
34000740



Nocciola

Krapfen ripieno con farcitura alla nocciola.

 75 g  36 pz
34002666



NOVITÀ



MINI KRAPPFEN



Crema

Il krapfen alla crema
in versione mini.



Peso confezione: 3 kg

34000729



DONUT MIX

Mix di donuts assortiti:
nocciola, crema, lampone
e frutti di bosco.



66 g*



48 pz

34001860

*peso medio



Suggerimento di presentazione

LE SPECIALITÀ • GIÀ COTTE



LA CROISSANTERIE

*Gamma di prodotti
preparati
secondo la ricetta francese.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO


STRUTTURA
BRIOCHE


STRUTTURA
SFOGLIATA

LINEA BURRO

IMPASTO CON BURRO

LINEA MELANGE

IMPASTO SFOGLIATO
CON MELANGE

FARCITURE


ALBICOCCA


CREMA


CACAO
E NOCCIOLE


CIOCCOLATO


CREMA
E UVETTA


SCIROPPO
D'ACERO

CROISSANT BURRO



Vuoto

Croissant al burro vuoto.

🕒 80 g 📦 45 pz

34001427

🏠 (170-180)°C 🕒 20'-25'



Albicocca

Croissant al burro con farcitura all'albicocca, decorato con granella di zucchero.

🕒 90 g 📦 48 pz

34000769

🏠 (170-180)°C 🕒 20'-25'

Crema

Croissant al burro farcito con crema al gusto di limone, decorato con codette di zucchero.

🕒 90 g 📦 48 pz

34000684

🏠 (170-180)°C 🕒 20'-25'



Cioccolato e Nocciole

Croissant al burro con farcitura al cioccolato e nocciole, decorato con granella di cioccolato.

🕒 90 g 📦 48 pz

34000759

🏠 (170-180)°C 🕒 20'-25'





FAGOTTO

Cioccolato

Il tradizionale fagotto ripieno di cioccolato.

75 g	60 pz
34000685	

(170-180)°C	20'-25'
-------------	---------



GIRUVETTA

Crema e uvetta

L'inconfondibile girella arricchita da farcitura alla crema e uvetta.

100 g	45 pz
34000758	

(170-180)°C	20'-25'
-------------	---------



TRECCIA

Noci Pecan e sciroppo d'Acero

Treccia di pastasfoglia con farcitura allo sciroppo d'acero, decorata con noci pecan.

95 g	48 pz
34000745	

(170-180)°C	18'-20'
-------------	---------



CROISSANT MELANGE



Vuoto 80 g

Croissant vuoto sfogliato al melange.

80 g	54 pz
34002390	

(160-170)°C	26'-28'
-------------	---------



Albicocca

Croissant sfogliato al melange con farcitura all'albicocca, decorato con granella di zucchero.

95 g	52 pz
34002393	

(160-170)°C	26'-28'
-------------	---------



Crema

Croissant sfogliato al melange con farcitura al gusto di crema alla vaniglia, decorato con codette di zucchero.

95 g	52 pz
34002392	

(160-170)°C	26'-28'
-------------	---------



Nocciola

Croissant sfogliato al melange con farcitura al cacao e nocciole, decorato con granella di cioccolato.

95 g	52 pz
34002391	

(160-170)°C	26'-28'
-------------	---------





LE PASTESFOGLIE

*Fragranti sfoglie, ripiene di deliziose
e sorprendenti farciture.*

TIPOLOGIA DI IMPASTO



PASTA SFOGLIA

FARCITURE

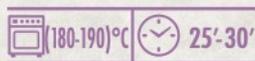


CONCHIGLIA EXTRA



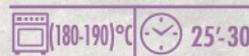
Nocciola

Conchiglia di pastasfoglia con farcitura al cacao e alle nocciole, decorata con granella di cioccolato.



Latte e Panna

Conchiglia di pastasfoglia con farcitura al latte e alla panna.





NOCCILOTTO

Cacao e Nocciole

Pastasfoglia con farcitura al cacao e alle nocciole, decorata con pezzetti di cioccolato.

80 g	50 pz
34002425	
(180-190)°C	25'-30'



SFOGLIATINA

alla Crema

Pastasfoglia con farcitura alla crema, al gusto di vaniglia, decorata con zucchero.

80 g	50 pz
34002421	
(180-190)°C	25'-30'



STRUDEL

alle Mele

Strudel con farcitura alle mele e uvetta.

85 g	50 pz
34002420	
(180-190)°C	25'-30'



CON
MELA, UVETTA E
CANNELLA



DELIZIA alle Mele

Pastasfoglia con farcitura al gusto di crema e alla mela, decorata con zucchero.

90 g	50 pz
34002419	
(180-190)°C	25'-30'



SFOGLIA al Limone

NOVITÀ

Pastasfoglia con farcitura di crema al limone, decorata con zucchero e codette gialle.

88 g	50 pz
34002667	
(180-190)°C	25'-30'



5 NOVITÀ NELL'ASSORTIMENTO ALEMAGNA 2025

LE TRADIZIONALI

Cornetto Albicocca 45g



LE SPECIALITÀ

*Cornetto
Mela e Cannella*



Mix Sfizioso



*Krapfen
Nocciola*



LE PASTESFOGLIE

Sfoglia al Limone



*Autenticità ed innovazione
per nuovi risvegli, tutti da scoprire!*

LE REGOLE DI COTTURA

IL PRODOTTO IDEALE

è il risultato della combinazione di più fattori:

- **Ricette:** ingredienti selezionati e lavorati con esperienza
- **Stoccaggio e consegna:** pieno rispetto della catena del freddo
- **Cottura:** perfetto bilanciamento tra tempo e temperatura di cottura per garantire ai prodotti bellezza, armonia di profumi e digeribilità.



- 1 Regola il forno seguendo le modalità di cottura** (tempo di cottura e temperatura del forno) riportate sull'etichetta del prodotto e lascia riscaldare il forno fino al raggiungimento della temperatura indicata.

NOTA BENE

I tempi di cottura indicati nel catalogo si riferiscono ad un forno con 4 teglie. Qualora nel forno venisse inserito un numero inferiore di teglie, i tempi di cottura saranno inferiori.

- 2 Predisponi un foglio di carta da forno** su ciascuna teglia.

- 3 Posiziona i prodotti sulle teglie** distanziandoli correttamente, così da permettere lo sviluppo del volume durante la cottura.

NOTA BENE

È consigliabile posizionare su ciascuna teglia

6 CORNETTI



6/8 PASTESFOGLIE



- 4 Quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura indicata, inserisci le teglie.**

È importante che il forno non venga aperto prima che sia trascorsa almeno la metà della cottura.

NOTA BENE

È opportuno cuocere insieme solo i prodotti con caratteristiche simili in quanto hanno le stesse modalità di cottura. (Es. Pastesfoglie con pastesfoglie)

- 5 Per garantire una cottura omogenea, ruota le teglie 5 minuti prima del termine della cottura.**

- 6 Estrai i prodotti dal forno e lasciali riposare** senza sovrapporli, fino al completo raffreddamento.

RICORDA

Il forno è una macchina che ogni giorno ti aiuta a sfornare deliziose brioches e perciò va mantenuto e pulito.

SPUNTI DI CREATIVITÀ

Una sezione, ricca di spunti e suggerimenti, dedicata a chi, con **passione** e **professionalità**, ama stupire con creatività i propri clienti, rendendo uniche le brioches Alemagna.



Brioche non solo a colazione

Le brioches rappresentano una gradevole pausa in ogni momento della giornata, dalla colazione, allo spuntino, all'aperitivo.

Per arricchire l'offerta e andare incontro alle esigenze più disparate, puoi trasformare le brioches standard di Alemagna in:

- **BOCCONCINI DOLCI DA 40g**
- **PASTICCERIA MIGNON**
- **BRUSCHETTE DOLCI E SALATE**
- **DESSERT**



RICORDA di VALORIZZARE SEMPRE
ciascun prodotto e ciascuna creazione,
perché gli occhi guidano la scelta.

DA BELLE

Per le tue creazioni l'assortimento Alemagna offre numerosi prodotti...

VUOTI

da decorare e farcire con semplicità
ma anche con gusto



Croissant vuoto farcito con confettura
ai fichi e decorato con mandorle

FARCITI

da arricchire con ulteriori ingredienti per
abbinamenti sorprendenti ed innovativi



Croissant multicereali al miele con
aggiunta di yogurt greco

...per brioches dall'aspetto e dal sapore unici ed indimenticabili!

Topping

Per decorare le brioches puoi scegliere tra i seguenti ingredienti:

PRIMA DELLA COTTURA

per ottenere un aspetto più invitante ed artigianale:

- zucchero a velo
- zucchero semolato o di canna
- mandorle a fette
- granella di nocciole
- semi di papavero, sesamo, origano, sale, formaggio grattugiato, curry (per il cornetto salato o il croissant al burro vuoto)

DOPO LA COTTURA

per un aspetto più lucido ed accattivante:

- glassa (acqua e zucchero) da porre sulla brioche ancora calda abbinata a:
- riccioli di cioccolato
- granella di pistacchio
- codette di zucchero
- julienne di agrumi
- zucchero semolato (per ricoprire le ciambelle scongelate)



AD INDIMENTICABILI

Farciture

Ogni brioche può essere resa unica ed originale da farciture tipiche del territorio.

Di seguito alcuni spunti:

- confettura di pere e cannella
- confettura di pesche e amaretto sbriciolato
- lemon curd e zenzero
- ricotta zuccherata, cioccolato e scorza d'arancia grattugiata
- crema e frutta fresca
- gelato

RICORDA SEMPRE

1

DI SCEGLIERE GLI UTENSILI PIÙ ADATTI, IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI FARCITURA:

- flacone dosatore, sac à poche o farcitori meccanici ad ago per farciture cremose e senza pezzi
- sac à poche o spatolina per farciture sode e con pezzi

2

DI FARCIRE NEI PUNTI OPPORTUNI:

- tra le spire del croissant o sulla superficie della ciambella o del krapfen
- incidendo/tagliando la parte superiore oppure laterale della brioche

NOTA BENE: al fine di evitare contaminazioni crociate, i prodotti senza glutine non possono essere utilizzati per lavorazioni creative.



UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE

Il delizioso mondo delle brioches Alemagna offre a tutti i consumatori una **dolce coccola**, da concedersi non solo al mattino ma in qualsiasi momento della giornata.

Una vera e propria esperienza di consumo multisensoriale, da vivere pienamente, coinvolgendo ciascuno dei **cinque sensi**, per lasciarsi deliziare dalla bontà:



VISTA - osservate attentamente il prodotto nel suo aspetto esteriore, forma e colore



OLFATTO - sentite la fragranza emanata dagli ingredienti di prima scelta



TATTO - toccate con mano l'equilibrio perfetto tra compattezza e friabilità



UDITO - ascoltate le note croccanti offerte ora dall'impasto, ora dalle decorazioni



GUSTO - assaporate e godetevi l'esplosione di sapori

CURIOSITÀ SUL CROISSANT

*Il 30 Gennaio si celebra
la giornata nazionale
del croissant (**Croissant Day**).*



*Il croissant nasce in **Austria**
alla fine del '600
con il nome "Kipferl".*

*Il termine «croissant»
significa
«mezzaluna crescente».*



*Semplice nell'aspetto, il croissant è un **dolce sontuoso**:
ciascun rotolo è costituito da **decine di strati** di impasto.*



DATI TECNICI

#	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO g/pezzo	PEZZI per udv	MODALITÀ DI PREPARAZIONE	
				TEMPERATURE DI COTTURA (forno ventilato)	TEMPI DI COTTURA (in minuti)
LE PLUS					
34000847	CORNETTO PLUS VUOTO DECORATO	72	55	(160-170)°C	24 -27
34000815	CORNETTO PLUS VUOTO	72	55	(160-170)°C	24 -27
34000836	CORNETTO PLUS ALBICOCCA	87	55	(160-170)°C	24 -27
34000818	CORNETTO PLUS CREMA	87	55	(160-170)°C	24 -27
LE MAXI PLUS					
34000844	CORNETTO MAXI PLUS ALBICOCCA	100	45	(160-170)°C	26-28
34000816	CORNETTO MAXI PLUS NOCCIOLA	100	45	(160-170)°C	26-28
34000826	CORNETTO MAXI PLUS CREMA	100	45	(160-170)°C	26-28
LE BICOLORI					
34002444	CORNETTO BICOLORE CACAO	90	50	(165-170)°C	23-25
34002445	CORNETTO BICOLORE NOCCIOLA	90	50	(165-170)°C	23-25
34002446	CORNETTO BICOLORE FRUTTI DI BOSCO	90	50	(165-170)°C	23-25
LE GRAN BRIOCHE					
34002447	GRAN BRIOCHE VUOTA	75	50	(165- 170)°C	23-25
34002448	GRAN BRIOCHE ALBICOCCA	90	50	(165-170)°C	23-25
34002449	GRAN BRIOCHE CREMA	90	50	(165-170)°C	23-25
34002450	GRAN BRIOCHE NOCCIOLA	90	50	(165-170)°C	23-25
34002673	GRAN BRIOCHE CREMA E AMARENA RENOVATION	90	50	(165-170)°C	23-25
LE TRADIZIONALI					
34002674	CORNETTO VUOTO 25g RENOVATION	25	120	(165-170)°C	18-20
34001893	CORNETTO VUOTO GLASSATO 50g	50	90	(160-170)°C	18-24
34002668	CORNETTO ALBICOCCA 45g NOVITÀ	45	100	(165-170)°C	20-22
34002451	CORNETTO VUOTO	70	50	(165-170)°C	23-25
34002452	CORNETTO ALBICOCCA	75	60	(165-170)°C	23-25
34002453	CORNETTO CREMA	75	60	(165-170)°C	23-25
34002454	CORNETTO NOCCIOLA	75	60	(165-170)°C	23-25
LE VEGANE					
34002418	CORNETTO VEGANO VUOTO	70	52	(160-170)°C	26-30
34002670	CORNETTO VEGANO ALBICOCCA Nuovo codice	85	45	(160-170)°C	26-30
34002671	CORNETTO VEGANO AGRUMI E CAROTE Nuovo codice	85	45	(160-170)°C	26-30
34002672	CORNETTO VEGANO MORA E SAMBUCO Nuovo codice	85	45	(160-170)°C	26-30
34002426	SFOGLIATINA VEGANA MANGO E CREMA	85	50	(180-190)°C	25-30
LE RUSTICHE					
34002415	CORNETTO MULTICEREALI MIELE	80	56	(160-170)°C	26-30
34002416	CORNETTO MULTICEREALI FRUTTI DI BOSCO	80	56	(160-170)°C	26-30
34002171	CORNETTO MULTICEREALI VUOTO	70	52	(160-170)°C	26-30
DEDICATI A TE					
34002180	CORNETTO VUOTO Senza Glutine e Lattosio	100	10		 750 W 45"
34002179	MIX CORNETTI ALBICOCCA E CACAO E NOCCIOLE Senza Glutine e Lattosio	100	5+5		 750 W 45"

TEMPI E TEMPERATURE INDICATI PER LE COTTURE VANNO ADEGUATI AL FORNO UTILIZZATO

#	 DESCRIZIONE PRODOTTO	 PESO g/pezzo	 PEZZI per udv	MODALITÀ DI PREPARAZIONE	
				 TEMPERATURE DI COTTURA (forno ventilato)	 TEMPI DI COTTURA (in minuti)

LE SPECIALITÀ

DA CUOCERE

34002443	FAGOTTO CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE	80	45	(160-170)°C	24-27
34002459	MAXI BRIOCHE VUOTA GLASSATA 90g	90	50	(165-170)°C	23-25
34002483	CORNETTO PISTACCHIO	85	50	(165-170)°C	23-25
34002458	CORNETTO MANDORLE	85	50	(165-170)°C	23-25
34002457	CORNETTO SALATO	60	60	(165-170)°C	23-25
34002664	CORNETTO MELA E CANNELLA NOVITÀ	90	50	(165-170)°C	23-25
34002669	MIX SFIZIOSO NOVITÀ	Peso confezione 4kg		(165-170)°C	18-20

GIÀ COTTE

34000747	MAXI CIAMBELLA	93	26		
34000784	CIAMBELLA	49	40		
34000734	KRAPFEN VUOTO	55	36		
34000740	KRAPFEN CREMA	75	36		
34002666	KRAPFEN NOCCIOLA NOVITÀ	75	36		
34000729	MINI KRAPFEN CREMA	Peso confezione 3kg			
34001860	DONUT MIX	66*	48		

LA CROISSANTERIE

BURRO

34001427	CROISSANT BURRO VUOTO	80	45	(170-180)°C	20-25
34000769	CROISSANT BURRO ALBICOCCA	90	48	(170-180)°C	20-25
34000684	CROISSANT BURRO CREMA	90	48	(170-180)°C	20-25
34000759	CROISSANT BURRO CIOCCOLATO E NOCCIOLE	90	48	(170-180)°C	20-25
34000685	FAGOTTO CIOCCOLATO	75	60	(170-180)°C	20-25
34000758	GIRUVETTA	100	45	(170-180)°C	20-25
34000745	TRECCIA NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO	95	48	(170-180)°C	18-20

MELANGE

34002390	CROISSANT MELANGE VUOTO 80g	80	54	(160-170)°C	26-28
34002393	CROISSANT MELANGE ALBICOCCA	95	52	(160-170)°C	26-28
34002392	CROISSANT MELANGE CREMA	95	52	(160-170)°C	26-28
34002391	CROISSANT MELANGE NOCCIOLA	95	52	(160-170)°C	26-28

LE PASTESFOGLIE

34002423	CONCHIGLIA EXTRA NOCCIOLA	85	50	(180-190)°C	25-30
34002422	CONCHIGLIA EXTRA LATTE E PANNA	85	50	(180-190)°C	25-30
34002425	NOCCILOTTO	80	50	(180-190)°C	25-30
34002421	SFOGLIATINA ALLA CREMA	80	50	(180-190)°C	25-30
34002420	STRUDEL ALLE MELE	85	50	(180-190)°C	25-30
34002419	DELIZIA ALLE MELE	90	50	(180-190)°C	25-30
34002667	SFOGLIA AL LIMONE NOVITÀ	88	50	(180-190)°C	25-30

* peso medio



ALEMAGNA[®]

Il presente folder è ad uso esclusivo della rete commerciale di Froneri Italy S.r.l.
Used under licence by Froneri International Ltd. Reg. Trademarks of
Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.