





### CORNETTO VUOTO (COD: 1B2165-N)

Peso netto g: 72, Pz/Ctn: 55

Cat: Cornetti Madre Tocco di burro all'italiana

Lucidato con zucchero brillo



### FAGOTTO CEREALDARK (COD: 1B2495)

Peso netto g: 101, Pz/Ctn: 32

Cat: Sfoglie Vegan, Sfoglie

Soffice impasto ai cereali farcito con irresistibile cioccolato fondente e ricoperto da granella crunchy Gold&Black. Prodotto Vegano con lievito MadreCupiello Fresco.



### MELIZIA CREMA MELE (COD: 1B3113)

Peso netto g: 100, Pz/Ctn: 70

Cat: Sfoglie

Melizia Crema Mele è la sfoglia Cupiello dall'originale forma a mezzaluna, farcita con crema e mele. rifinita con zucchero cristallino. Senza lievito. Rifinita con zucchero cristallino. Prodotto da forno crudo a pasta sfoglia surgelato per il canale HO.RE.CA (Hotellerie-Restaurant-Café), da cuocere in forno. Senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.



### PANCANNOLO NOCCIOLA (COD: 1B3135)

Peso netto g.83, Pz/Ctn: 70

Cat: Sfoglie, "Must-Have"

Pancannolo nocciola: sfoglia dolce, farcita alla crema nocciola, rifinita con soluzione lucidante. **Forma più bella, farcitura più evidente, estetica più performante, impasto più soffice.** Prodotto da forno crudo prelievitato surgelato per la prima colazione al bar, senza organismi geneticamente modificati, senza grassi idrogenati, senza aromi artificiali. Con uova da allevamento a terra. RSPO segregato





**BOMBOLONE / KRAPFEN VUOTO**

(COD: 1C1038959)

**Peso netto g: 55, Pz/Ctn: 48**

**Cat: Assortimento Hotel, Bomboloni**



**CIAMBELLA / DONUT (COD: 1C15515P)**

**Peso netto g: 49, Pz/Ctn: 36**

**Cat: Assortimento Hotel, Ciambelle-Donuts**

Rifinita con zucchero



**LA GRAFFA / MAXI CIAMBELLA ZUCCHERO -  
RICETTA ITALIANA (COD: 1C2190)**

**Peso netto g: 100, Pz/Ctn: 36**

**Cat: Ciambelle-Donuts**

Palm Free



**CIAMBELLA / DONUT CIOK (COD: 1C22920)**

**Peso netto g: 75, Pz/Ctn: 24**

**Cat: Ciambelle-Donuts**

Farcita nocciola e ricoperta cioccolato





### TRECCIA NOCI PECAN DANISH (COD: 1C2708)

Peso netto g: 95, Pz/Ctn: 48

Cat: Sfoglie

Treccia con impasto danese e topping di noci pecan.



### CIAMBELLA / DONUT TRIS (COD: 1C61640)

Peso netto g: 52, Pz/Ctn: 36

Cat: Assortimento Hotel, Ciambelle-Donuts

CIOK, PINKY & WHITE



### PANCAKE GIA' COTTO PRONTO ALL'USO

(COD: 1CP01817)

Peso netto g: 35, Pz/Ctn: 100

Cat: Assortimento Hotel, Pasticceria americana

Preparati con uova fresche da allevamento a terra, senza coloranti, senza aromi, senza Organismi Geneticamente Modificati, senza grassi idrogenati. Prodotto senza lievito. Facilissimi da preparare: già cotti, solo da scongelare per 30 minuti in frigorifero (0-4°C). Conf: da 2 pz - diametro da 10 cm



### MUFFIN TRIPLO CIOK 460G (COD: 1F2524R)

conf/ctn: 6, Peso netto g: 113, pz/conf: 4, Pz/Ctn: 24

Cat: Retail, Muffin

Soffice muffin cotto e surgelato, ripieno con invitante crema nocciola e decorato con pezzi di cioccolato fondente. Prodotto di pasta colata, già cotto, solo da scongelare. Senza aromi artificiali, senza coloranti artificiali. In confezione da 4 pezzi, disponibile nel banco freezer del supermercato (linea Retail). Tanto gusto pronto in pochi secondi! Tra gli ingredienti: cacao certificato Rainforest Alliance. Acquistando cacao certificato Rainforest Alliance, Cupiello supporta la coltivazione sostenibile del cacao. [www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org)





**MUFFIN YOGURT 570G (COD: 1F4180)**

**conf/ctn 3, Peso netto g: 57, pz/conf: 10, Pz/Ctn: 30**  
**Cat: Cash&Carry, Muffin**

Con pirottino classico - yogurt italiano



**GRANCORNETTO VUOTO (COD: 1R2108B)**

**Peso netto g: 72, Pz/Ctn: 55**  
**Cat: Cornetti Lievito di birra**

Lucidato con zucchero brillo



**GRANCORNETTO ALBICOCCA (COD: 1R2109B)**

**Peso netto g: 87, Pz/Ctn: 55**  
**Cat: Cornetti Lievito di birra**

Lucidato e rifinito con zucchero



**GRANCORNETTO CREMA (COD: 1R2116-N)**

**Peso netto g: 95, Pz/Ctn: 55**  
**Cat: Cornetti Madre Margarina**

Grancornetto curvo crema, con farcitura alla crema e rifinito con codette di zucchero. Rifinito con codette di zucchero. Cornetto prelievitato surgelato pronto da cuocere, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. RSP0 segr. Con uova da allevamento a terra, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.







### GRANCORNETTO NOCCIOLA (COD: 1R2117N)

**Peso netto g: 95, Pz/Ctn: 55**

**Cat: Cornetti Madre Margarina**

Grancornetto curvo nocciola farcito con crema nocciola e rifinito con scagliette di cioccolato. Cornetto prelievitato surgelato pronto da cuocere, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. RSPO segr. Con uova da allevamento a terra, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.



### GRANCORNETTO CONFETTURA ALBICOCCA (COD: 1R2118-N)

**Peso netto g: 95, Pz/Ctn: 55**

**Cat: Cornetti Madre Margarina**

Rifinito con zucchero in superficie, farcito con confettura di albicocche del Vesuvio, senza aromi aggiunti. Cornetto prelievitato surgelato, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. RSPO segr. Con uova da allevamento a terra, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.





**GRANCORNETTO VUOTO (COD: 1R2119-N)**

**Peso netto g: 80, Pz/Ctn: 55**

**Cat: Cornetti Madre Margarina**

Grancornetto curvo vuoto prelievitato surgelato, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. Rifinito con zucchero carrare. RSPO segr. Con uova da allevamento a terra, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.



**CORNETTO PISTACCHIO (COD: 1R2275N)**

**Peso netto g: 85, Pz/Ctn: 55**

**Cat: Cornetti Madre Tocco di burro all'italiana**

Rifinito con granelle di mais color pistacchio





### CORNETTO CURVO VEGANO VUOTO (COD: 1R2304)

**Peso netto g: 68, Pz/Ctn: 60**

**Cat: Cornetti Madre Vegan, Cornetti vegan, Vegan,  
"Must-Have"**

Cornetto vegano vuoto lucidato con zucchero di canna. Cornetto prelievitato surgelato pronto da cuocere, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. RSPO segr. Adatto ad una alimentazione vegana. Senza aromi artificiali, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.



### CORNETTO VEGANO CONFETTURA ALBICOCCA (COD: 1R2305)

**Peso netto g: 85, Pz/Ctn: 60**

**Cat: Cornetti Madre Vegan, Cornetti vegan, Vegan,  
"Must-Have"**

Cornetto Vegano farcito con confettura di albicocche del Vesuvio, varietà "Pellecchiella", senza aromi aggiunti. Rifinito con zucchero carrare. Cornetto prelievitato surgelato pronto da cuocere, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. Segregato RSPO. Adatto ad una alimentazione vegana. Senza aromi artificiali, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.







### **CORNETTO BUONSENSO CEREALI E MIRTILLI ROSSI (COD: 1R2368)**

**Peso netto g: 90, Pz/Ctn: 36**

**Cat: Cornetti Madre Vegan, Cornetti vegan**

Con -30% zuccheri\*, con lievito MadreCupiello fresco. Rifinito con zucchero di canna e semi di grano saraceno. Palm free. Senza Organismi Geneticamente Modificati, senza grassi idrogenati



### **MAXI CORNETTO VUOTO MOVIDA (COD: 1R2407)**

**Peso netto g: 100, Pz/Ctn: 45**

**Cat: Cornetti Madre Margarina**

Movida cornetto crudo prelievitato surgelato a lievitazione naturale con lievito madre fresco, lievitato 26 ore, rifinito con zucchero e uova. Cornetto prelievitato surgelato per la prima colazione al bar. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella Casa Madre Cupiello. Senza aromi artificiali, senza grassi idrogenati, senza OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Con uova da allevamento a terra. Grande formato ideale per "i golosi della notte". Forma e dimensione perfette per le vostre personalizzazioni con strabordanti farciture e golose rifiniture. Consigli per la farcitura: farcire tra le spire, lasciare che la farcitura fuoriesca dal prodotto per lasciare riconoscerne il gusto. Farcire con dosatore, sac à poche, con la spatola o con gelato. Farcire il cornetto tagliato, avendo cura di lasciare un lato integro ed esporlo in vetrina posizionandolo con la farcitura verso il consumatore.





**CORNETTO MADRE REDICUORI - BICOLORE  
CIOCCOLATO BIANCO (COD: 1R2465)**

**Peso netto g: 101, Pz/Ctn: 36**

**Cat: Cornetti Madre RE Bicolore**

Cornetto prelievato surgelato per il bar, con impasto bicolore, farcito alla crema al cioccolato bianco. Rifinito con decorazioni di zucchero a forma di cuore. Preparato con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 26 ore. Il Lievito MadreCupiello Fresco è custodito e rinfrescato nella Casa MadreCupiello. Per cornetti più buoni e friabili più a lungo.



**CORNETTO RECACAO - BICOLORE CACAO  
(COD: 1R2480UTZ)**

**Peso netto g: 90, Pz/Ctn: 48**

**Cat: Cornetti Madre RE Bicolore, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco**

Preparato con Lievito MadreCupiello Fresco, ReCacao è il cornetto con impasto bicolore lievitato 26 ore, farcito con crema al cioccolato e lucidato con zucchero. Prodotto da forno crudo prelievato surgelato, con lievito Madre fresco, senza Organismi Geneticamente Modificati, senza grassi idrogenati, senza aromi artificiali e senza coloranti artificiali. Tra gli ingredienti: cacao certificato Rainforest Alliance.





**CORNETTO REBOSCO - BICOLORE  
EXTRAFARCITO FRUTTI DI BOSCO (COD: 1R2481)**

**Peso netto g: 90, Pz/Ctn: 48**

**Cat: Cornetti Madre RE Bicolore, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco**

ReBosco, cornetto bicolore, preparato con Lievito Madre Cupiello Fresco, lievitato 26 ore, extra-farcito ai frutti di bosco (lamponi, fragole, mirtilli) e rifinito con zucchero in superficie. Cornetto surgelato, prelievato a lievitazione naturale, per la prima colazione al bar.



**HOTEL CUORDIMADRE VUOTO (COD: 1R2584)**

**Peso netto g.37, Pz/Ctn: 80**

**Cat: Assortimento Hotel, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco, Cornetti Cuor di Madre**

Cornetto Cuordimadre vuoto formato Hotel, lucidato con zucchero brillo, preparato con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 26 ore. Prodotto da forno crudo prelievato surgelato per la prima colazione in hotel. Il Lievito MadreCupiello Fresco è custodito e rinfrescato nella CASA MADRECUPIELLO.





## GRANCORNETTO CUOR DI MADRE VUOTO

(COD: 1R2666)

**Peso netto g:89, Pz/Ctn: 36**

**Cat: Cornetti Lievito MadreCupiello fresco, Cornetti Cuor di Madre, "Must-Have"**

Il cornetto extra-sfogliato CuordiMadre curvo vuoto: il meglio del lievito MadreCupiello Fresco e materie prime di qualità con un'etichetta "pulita": NO aromi artificiali, NO coloranti artificiali, NO conservanti, NO E471. RSPO SG



## CORNETTO MULTICEREALI CON SEGALE E FRUTTI DI BOSCO (COD: 1R2731)

**Peso netto g:89, Pz/Ctn: 55**

**Cat: Cornetti Madre Margarina, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco**

Cornetto multicereali con Lievito Madre Fresco, segale, farcitura ai frutti di bosco, lucidato con zucchero di canna. Prodotto da forno crudo prelievitato surgelato per la prima colazione al bar, con 26 ore di lievitazione naturale. Il lievito MadreCupiello Fresco è custodito e rinfrescato nella Casa MadreCupiello. Senza conservanti, senza Organismi Geneticamente Modificati, senza grassi idrogenati. Con uova da allevamento a terra.





### VEGAN CROISSANT "LONDON" MULTICEREALI (COD: 1R2741)

Peso netto g: 80, Pz/Ctn: 45

Cat: Cornetti Madre Alta Pasticceria, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco, Cornetti Madre Vegan, Cornetti vegan, Vegan, "Must-Have"

# London

CROISSANT VEGANO MULTICEREALI

VEGANCROISSANT "LONDON" MULTICEREALI si contraddistingue per la forma, nuova e altamente innovativa, tipica dell'alta pasticceria artigianale e per l'impasto arricchito con Lievito MadreCupiello Fresco che dona al prodotto una lunga friabilità. Certificato V-LABEL Europe. Con farina multicereali, fonte di Fibre. Senza Organismi Geneticamente Modificati. Senza grassi idrogenati



### CORNETTO MILANO (COD: 1R2743)

Peso netto g: 80, Pz/Ctn: 45

Cat: Cornetti Madre Alta Pasticceria, Cornetti Madre Margarina, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco, "Must-Have"

# MILANO

Milano è il nuovo cornetto caratterizzato dalla forma semplice e tradizionale, tipica dell'alta pasticceria artigianale. La forma, bellissima, più corta e più panciuta, fa sì che la farcitura venga esaltata al massimo. È la risposta alla tendenza di oggi di farcire sul punto vendita un prodotto vuoto. Ideale per essere farcito post-cottura. Anche con dosatore. Rifinito con topping lucido, ideale per la personalizzazione. Cornetto prelievitato surgelato pronto da cuocere, con lievito MadreCupiello fresco, lievitato 26 ore, che lo rende, più buono e friabile più a lungo. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. Senza aromi artificiali, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati.





### CORNETTO CUOR DI MADRE DIRITTO AI CEREALI E MIELE (COD: 1R2811)

Peso netto g: 80, Pz/Ctn: 55

Cat: Cornetti Lievito MadreCupiello fresco, Cornetti Cuor di Madre, "Must-Have"

Cornetto diritto ai cereali e miele, lucidato con zucchero di canna. Il nuovo cornetto dritto cereali e miele è preparato con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 36 ore, che lo rende più buono e friabile più a lungo. Fa parte della linea Madre Integrali.



### ISCHIA CORNETTO DOPPIO IMPASTO CREMA E AMARENA (COD: 1R2812)

Peso netto g: 95, Pz/Ctn: 45

Cat: Cornetti Madre Alta Pasticceria, Cornetti Lievito MadreCupiello fresco, "Must-Have"

# Ischia

crema e amarena

Cornetto "Ischia" **doppio impasto Crema e Amarena** è il nuovo cornetto dall'estetica altamente innovativa: la sua forma, bellissima, più corta e più panciuta, fa sì che la farcitura venga esaltata al massimo. È caratterizzato da un **doppio impasto** composto da **pasta sfoglia sovrapposta alla pasta brioche** che lo rende fragrante e morbido allo stesso tempo. Ripieno di crema e confettura alle amarene e lucidato con zucchero. Bellissimo così com'è... strabiliante con il tuo tocco! **Ideale per essere lucidato o decorato.** Cornetto prelievitato surgelato pronto da cuocere, con lievito MadreCupiello fresco e con lievitazione naturale di 26 ore, che lo rende, più buono e friabile più a lungo. Il lievito MadreCupiello fresco è custodito e rinfrescato nella casa MadreCupiello. Senza aromi artificiali, senza coloranti artificiali, senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati. RSPO SG.







**TRECCIA CREMA (COD: 1T3999)**

**Peso netto g: 89, Pz/Ctn: 70**

**Cat: Sfoglie**

Treccia a pasta sfoglia farcita alla crema e rifinita con zucchero. Prodotto da forno surgelato, senza lievito. Senza grassi idrogenati, senza Organismi Geneticamente Modificati. Con uova da allevamento a terra.





Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **BOMBOLONE / KRAPPEN VUOTO (1C1038959)**

#### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, acqua, UOVA, zucchero, lievito, margarina (olio di girasole alto oleico; grasso vegetale (karit?)); acqua; olio di girasole; emulsionanti: E471; succo di limone concentrato; aroma naturale), LATTE intero in polvere, olio vegetale (girasole), sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E471, E472e, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, sale, aromi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA ? ? ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 1-2 ore.

### **CIAMBELLA / DONUT (1C15515P)**

#### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, acqua, zucchero 14%, grasso vegetale (palma, antiossidanti: E304, E306, E330), destrosio, olio vegetale (girasole), lievito, farina di SOIA, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500, sale, emulsionanti: E471, E481, aromi, colorante: E160a, LATTE scremato in polvere. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, UOVA E SENAPE MODALITA? DI PREPARAZIONE

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 60 minuti.

### **LA GRAFFA / MAXI CIAMBELLA ZUCCHERO - RICETTA ITALIANA (1C2190)**

#### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, acqua, zucchero 14%, UOVA, margarina (olio di girasole alto oleico; grasso vegetale (karit?)); acqua; olio di girasole; emulsionanti: E471; succo di limone concentrato; aroma naturale), lievito, LATTE intero in polvere, olio vegetale (girasole), sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E471, E472e, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, aromi, sale. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA. ? ? ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 4 minuti.

### **CIAMBELLA / DONUT CIOK (1C22920)**

#### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, olio vegetale (girasole), cacao magro in polvere, destrosio, siero di LATTE in polvere, lievito, LATTE in polvere, pasta di NOCCIOLA, farina di SOIA, agenti lievitanti (E450, E500), emulsionanti (E322), E471, E481), sale, coloranti (E160a), LATTE scremato in polvere, aromi naturali, agente di trattamento della farina (E300). IL PRODOTTO PUO' CONTENERE UOVA, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO. ? ? ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 20-25 minuti.

### **Treccia noci pecan danish (1C2708)**

#### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, oli vegetali (palma, colza), acqua, zucchero, UOVA, NOCI PECAN 3%, lievito, zucchero candito, sciroppo di zucchero invertito, glutine di FRUMENTO, amido di mais, farina di mais, sale, sale iodato (sale iodato di potassio), sale, siero in polvere (LATTE), sciroppo di glucosio, sciroppo d'acero 0,1%, vitamine A, coloranti: E150a, antiossidanti: E223, correttori di acidità: E330, agenti di trattamento della farina: E300, emulsionante: E471, addensanti: E406, aroma d'acero naturale, aroma naturale, enzimi, stabilizzante: E953. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA E ALTRA FRUTTA A GUSCIO NOTA: NONOSTANTE UN ACCURATO CONTROLLO, UN PEZZO DI GUSCIO DI NOCE POTREBBE ESSERE STATO LASCIATO INVOLONTARIAMENTE. MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 190 °C circa. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 17-20 minuti circa.

### **CIAMBELLA / DONUT TRIS (1C61640)**

#### INGREDIENTI

**DONUT CIOK Pasta:** farina di FRUMENTO, acqua, grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), destrosio, lievito, farina di SOIA, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500, sale, emulsionanti: E471, E481, LATTE scremato in polvere, antiossidanti: E300, UOVA intere in polvere, coloranti: E160a, aromi. Copertura: zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisti), cacao magro in polvere, LATTE intero in polvere, aromi, emulsionanti: E322 (SOIA), aromi naturali. Decorazione: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, aroma naturale di vaniglia. **IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO ?**

**DONUT ROSA Pasta:** farina di FRUMENTO, acqua, grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), destrosio, lievito, farina di SOIA, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500, sale, emulsionanti: E471, E481, LATTE scremato in polvere, antiossidanti: E300, UOVA intere in polvere, coloranti: E160a, aromi. Copertura: zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisti), LATTE scremato in polvere, coloranti: E162, emulsionanti: E322 (girasole), aromi. Decorazione: zucchero, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, emulsionanti: E322 (SOIA). **IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO ?**

**DONUT BIANCO Pasta:** farina di FRUMENTO, acqua, grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), destrosio, lievito, farina di SOIA, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500, sale, emulsionanti: E471, E481, LATTE scremato in polvere, antiossidanti: E300, UOVA intere in polvere, coloranti: E160a, aromi. Copertura: zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisti), latticello in polvere, LATTOSIO, amido, emulsionanti: E322 (soia), emulsionanti: E476. Decorazione: zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palma), concentrato di barbabietola, polvere di spinaci, estratto di curcumina, emulsionanti: E472c. **IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO ? ? MODALITA? DI PREPARAZIONE**

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti.

### **PANCAKE GIA' COTTO PRONTO ALL'USO (1CP01817)**

#### **INGREDIENTI**

Farina di GRANO 26%, UOVA fresche 19%, destrosio in polvere, olio di girasole, olio di colza, zucchero, acqua, LATTE scremato in polvere, stabilizzante: E422, LATTOSIO in polvere, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E450 e E500, sale, addensante: amido. **IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO MODALITA? DI PREPARAZIONE**

Lasciare scongelare a temperatura compresa tra 0 e 4 ?C per 3 ore

### **MUFFIN TRIPLO CIOK 460g (1F2524R)**

#### **INGREDIENTI**

Zucchero, crema alla NOCCIOLA 17% (zucchero, grasso vegetale (girasole, burro di cacao), NOCCIOLE 10,5%, cacao magro, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale), UOVA, olio di colza, farina di FRUMENTO, acqua, cioccolato fondente in pezzi 3,5% (zucchero, pasta di cacao\*, burro di cacao\*, emulsionante: E322, aroma naturale), amido di FRUMENTO, cacao\* in polvere, pasta di cacao\*, siero di LATTE in polvere, addensanti: E1414, E466, E412, E415, YOGURT, agenti lievitanti: E450, E500, emulsionanti: E471, E475, E322 (SOIA), grassi vegetali, sale, glutine di FRUMENTO, burro di cacao\*, aromi naturali, amilasi. \*Certificato Rainforest Alliance. Per maggiori informazioni visita ra.org **IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO MODALITA? DI PREPARAZIONE**

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 105 minuti.

### **MUFFIN YOGURT 570g (1F4180)**

#### **INGREDIENTI**

Zucchero, UOVA, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, acqua, amido di FRUMENTO, addensanti: E466, E412, E415, E1414, siero di LATTE in polvere, yogurt 1% (LATTE), agenti lievitanti: E450, E500, grassi vegetali (girasole), sale, glutine di FRUMENTO, aroma naturale, emulsionanti: E471, fosfolipasi. **IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO E SENAPE. ? ? ? MODALITA? DI PREPARAZIONE**

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 60 minuti.

### **GRANCORNETTO VUOTO (1R2108B)**

#### **INGREDIENTI**

Farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), acqua, zucchero 6%, lievito, glutine di FRUMENTO, UOVA, BURRO, sciroppo di glucosio, sale, siero di LATTE in polvere, aromi, vanillina, destrosio,

emulsionanti: E472e, agente gelificante: E440, colorante: E160a, correttore di acidità: E330, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEMI DI SESAMO E SENAPE. ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **GRANCORNETTO ALBICOCCA (1R2109B)**

#### **INGREDIENTI**

Farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), acqua, preparato all'albicocca 14,4% (sciroppo di glucosio e fruttosio, purea di albicocche (15% - di cui 2,2% sul prodotto finito), zucchero, acqua, gelificante: E440i, aromi, acidificante: E330), zucchero 6,3%, lievito, glutine di FRUMENTO, UOVA, BURRO, sale, siero di LATTE in polvere, aromi, vanillina, emulsionanti: E472e, destrosio, colorante: E160a, agente di trattamento della farina: E300, alfa-amilasi, ?xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEMI DI SESAMO E SENAPE.

#### **MODALITA? DI PREPARAZIONE**

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **GRANCORNETTO CREMA (1R2116-N)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, crema 15% (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE, grassi vegetali (cocco), amido, tuorlo d'UOVO fresco, addensanti: E466, aromi, sale), acqua, lievito naturale 10,6% (contiene FRUMENTO), zucchero, lievito madre fresco 4% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, codette di zucchero 2% ((zucchero, farina di riso, glucosio, maltodestrina, amido di FRUMENTO deglutinato, agente di rivestimento: E903, vanillina), glutine di FRUMENTO, BURRO, LATTE scremato, sale, olio di colza, vanillina, emulsionante: E472e, destrosio, proteine del LATTE, proteine vegetali, colorante: E160a, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO E SENAPE MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **GRANCORNETTO NOCCIOLA (1R2117N)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, crema alla NOCCIOLA 15% (zucchero, olio vegetale di girasole, NOCCIOLE 8%, LATTOSIO, cacao magro in polvere, amido di mais, emulsionante: E322, aromi), acqua, lievito naturale 10,6% (contiene FRUMENTO), zucchero, lievito madre fresco 4% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, scagliette di cioccolato 2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (SOIA), vanillina), glutine di FRUMENTO, BURRO concentrato, LATTE scremato, sale, olio di colza, vanillina, emulsionante: E472e, destrosio, proteine del LATTE, proteine vegetali, colorante: E160a, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO E SEMI DI SESAMO, SENAPE. MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **GRANCORNETTO CONFETTURA ALBICOCCA (1R2118-N)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, confettura all'albicocca 15% (sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO), purea di albicocca (55% - di cui 8.2% sul prodotto finito), zucchero, addensanti: E440i, succo di limone), acqua, lievito naturale 10,6% (contiene FRUMENTO), zucchero 9,2%, lievito madre

fresco 4% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, glutine di FRUMENTO, BURRO concentrato, LATTE scremato, sale, olio di colza, vanillina, emulsionante: E472e, destrosio, proteine del LATTE, proteine vegetali, colorante: E160a, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SEMI DI SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SOIA E SENAPE  
MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **GRANCORNETTO VUOTO (1R2119-N)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, acqua, lievito naturale 12,5% (contiene FRUMENTO), zucchero 10,9%, lievito madre fresco 5% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, glutine di FRUMENTO, BURRO concentrato, LATTE scremato, sale, olio di colza, vanillina, emulsionante: E472e, destrosio, proteine del LATTE, proteine vegetali, colorante: E160a, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SENAPE. MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO PISTACCHIO (1R2275N)**

#### **INGREDIENTI**

Melange (grasso vegetale (palma); acqua; BURRO anidro (10,5% - di cui 2,52% sul prodotto finito); emulsionanti: E471; sale; correttore di acidit?: E330; E331; aromi), farina di FRUMENTO, acqua, lievito naturale 10,4% (contiene FRUMENTO), zucchero, lievito madre fresco 4% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, fiocchi di mais 3% (farina di mais, zucchero, malto d'ORZO, sale), sciroppo di glucosio, pasta di PISTACCHIO 0,8%, addensante: E1420, E1422, E415, E401, BURRO concentrato, LATTE magro in polvere, glutine di FRUMENTO, LATTE intero in polvere, sale, PISTACCHIO in pezzi tostato 0,2%, vanillina, emulsionante: E472, E322 (SOIA), conservante: E202, colorante: E160a, E141, E100, olio di girasole, aroma, aroma naturale, antiossidante: E300, E223 (SOLFITI), acidificante: E330, alfa amilasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SEMI DI SESAMO, ALTRA FRUTTA A GUSCIO E SENAPE. MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO CURVO VEGANO VUOTO (1R2304)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi, coloranti: E160a), lievito naturale 25,5% (contiene FRUMENTO), lievito madre fresco 16,5% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero, zucchero di canna 1,4%, sale, sciroppo di glucosio, glutine di FRUMENTO, destrosio, aromi naturali, maltodestrine, gelificante: E440, emulsionanti: E471, E472e, fruttosio, amido di FRUMENTO, antiagglomerante: E170, acidificante: E330, fibre vegetali, antiossidante: E300, enzimi. IL PRODOTTO PUO? CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LATTE E UOVA ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO Vegano confettura Albicocca (1R2305)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi, coloranti: E160a), lievito naturale 21% (contiene FRUMENTO), confettura all'albicocca 17% (sciroppo di glucosio-fruttosio (da FRUMENTO), purea di albicocca 55%, zucchero, addensanti: E440i, succo di limone), lievito madre fresco 13,5% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero 5,5%, sale, glutine di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, destrosio, aromi naturali, maltodestrine, emulsionanti: E471, E472, fruttosio, agente gelificante: E440, antiagglomerante: E170, amido di FRUMENTO, fibre vegetali, antiossidante: E300,



acidificante: E330, enzimi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE, LATTE E UOVA MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **Cornetto BuonSenso cereali e mirtilli rossi (1R2368)**

#### **INGREDIENTI**

Lievito madre fresco 28% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, preparato ai mirtilli 16% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, mirtilli rossi 15%, acqua, gelificanti: E440, acidificanti: E330, succo concentrato di carota nera, aroma naturale), margarina (grassi e oli vegetali (burro di karit?, girasole alto oleico), acqua, emulsionante: E471, acidificante: E330, aroma naturale), acqua, zucchero, lievito, fiocchi di AVENA tostati 1,5%, glutine di FRUMENTO, grano saraceno tostato 1%, zucchero di canna 1%, sale, crusca di FRUMENTO, cacao in polvere, farina di CEREALI 0,3% (crusca di FRUMENTO termo trattata, farina di GRANO tenero, pasta acida di fermentazione (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), semi di SESAMO, semi di lino, olio di oliva, farina di SEGALE, farina di AVENA, farina di riso, farina di ORZO, agente di trattamento della farina: E300), coloranti: E150a, proteine vegetali (piselli),?semi di SESAMO, farina di SEGALE, semi di lino, aromi naturali, sciroppo di glucosio, farina di riso. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, LATTE, UOVA, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO. MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **MAXI CORNETTO VUOTO MOVIDA (1R2407)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), lievito naturale 25% (contiene FRUMENTO), lievito madre fresco 16% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero 5,5%, panna (panna (LATTE), stabilizzante: E407), glutine di FRUMENTO, sale, UOVA 0,3%, aromi naturali (LATTE), colorante: E160a IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO MADRE REDICUORI - BICOLORE CIOCCOLATO BIANCO (1R2465)**

#### **INGREDIENTI**

Farina di FRUMENTO, Margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), crema al cioccolato bianco 19% (zucchero, olio di girasole, cioccolato bianco 15% (zucchero, burro di cacao, BURRO, LATTE intero in polvere), amido, LATTOSIO, emulsionante: E322 (SOIA), aromi naturali, sale, antiossidanti: estratto di rosmarino), acqua, lievito madre fresco 10% (farina di FRUMENTO, acqua), zucchero, glutine di FRUMENTO, lievito, cacao in polvere, colorante: E150a, sale, sciroppo di glucosio, aromi naturali, grasso di palma, amido di patata, farina di riso, amido di mais, gelificante: E440, acidificante: E330. PUO' CONTENERE UOVA, SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 28-30 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO RECACAO - BICOLORE CACAO (1R2480UTZ)**

#### **INGREDIENTI**

? ?Margarina (grassi vegetali (palma), oli vegetali (girasole alto oleico), acqua, sale, succo di limone concentrato), lievito naturale 16,5% (contiene GLUTINE), crema al cioccolato 16% (cioccolato in polvere 50% (zucchero, cacao\*), grasso vegetale (girasole, burro di cacao\*), zucchero, amido modificato, emulsionante E442, aroma naturale), farina di FRUMENTO, lievito madre fresco 12% (farina di FRUMENTO, acqua), acqua, zucchero 5%, cacao in polvere alcalinizzato\*, glutine di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, sale, aromi naturali (LATTE), agente gelificante: E440, acidificante: E330, colorante: caroteni. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE UOVA, SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO ?\*Certificato Rainforest Alliance. Per maggiori informazioni visita il sito ra.org. ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO REBOSCO - BICOLORE EXTRAFARCITO FRUTTI DI BOSCO (1R2481)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina vegetale (grasso vegetale (palma); acqua; olio vegetale (colza, palma, girasole); emulsionanti: E471; E322; sale; acidificanti: E330; E331; aromi naturali; coloranti: E160a), lievito naturale 17% (contiene FRUMENTO), farcitura ai frutti di bosco 16% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, fragola 15%, mirtillo 15%, ribes rosso 10%, mora 5%, agenti gelificanti: E440, succo di limone concentrato, aromi, acidificante: E330, conservante: E202), farina di FRUMENTO, lievito Madre fresco 12% (farina di FRUMENTO; acqua), acqua, zucchero 5,5%, succo concentrato di barbabietola rossa, sciroppo di glucosio, sale, aromi naturali (LATTE), agente gelificante: E440, acidificante: E330, colorante: E160a. PUO' CONTENERE UOVA, SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **HOTEL CUORDI MADRE VUOTO (1R2584)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, succo di limone concentrato), lievito naturale 21% (contiene FRUMENTO), lievito madre fresco 15,5% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, zucchero 7,5%, acqua, BURRO concentrato, sciroppo di glucosio, aromi naturali, UOVA, glutine di FRUMENTO, sale, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele, agente gelificante: E440, acidificante: E330, colorante: caroteni. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO ? MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 18-22 min. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura. Le istruzioni di cottura si riferiscono a 16 pezzi per teglia, 4 teglie per forno.

### **GRANCORNETTO CUOR DI MADRE VUOTO (1R2666)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), lievito naturale 23% (contiene FRUMENTO), lievito Madre Fresco 17% (farina di FRUMENTO, acqua), farina di FRUMENTO, zucchero 7%, acqua, BURRO, ?UOVA, sciroppo di glucosio, sale, aromi naturali, agente gelificante: E440, acidificante: E330, colorante: caroteni. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.????????????????? MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggiore uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO MULTICEREALI CON SEGALE E FRUTTI DI BOSCO (1R2731)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, ?farcitura ai frutti di bosco 16% (pura di frutti di bosco (fragole 15%, ribes 15%, mirtillo 5%, mora 5%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelificante: pectina, acidificanti E330, aroma naturale), acqua, zucchero, lievito madre fresco 3,4% (farina di FRUMENTO, acqua), UOVA, glutine di FRUMENTO, zucchero di canna 2%, lievito, semi di girasole, sale, semi di SESAMO, farina ai cereali (crusca di FRUMENTO termo trattata, farina di GRANO tenero, pasta acida di fermentazione (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), semi di SESAMO, semi di lino, olio di oliva, farina di SEGALE, farina di AVENA, farina di RISO, farina di ORZO, agente di trattamento della farina: E300), emulsionanti: E471, E472e, zucchero caramellizzato, succo concentrato di barbabietola rossa, cacao in polvere\*, semi di papavero, crusca di FRUMENTO, farina di SEGALE, aroma naturale, semi di lino, destrosio, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi, xilanasi. ???IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, SENAPE, LATTE E FRUTTA A GUSCIO.????? \*Certificato Rainforest Alliance. Per maggiori informazioni visita il sito ra.org. ? MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una

maggior uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **VEGAN CROISSANT "LONDON" MULTICEREALI (1R2741)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina (grassi vegetali (palma), oli vegetali (girasole alto oleico), acqua, sale, succo di limone concentrato), farina di FRUMENTO, acqua, lievito Madre fresco 15% (farina di FRUMENTO, acqua), zucchero, farina di cereali 4% (crusca di FRUMENTO termotrattata 37,8%, farina di GRANO tenero, pasta acida di fermentazione (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), semi di SESAMO 7,5%, semi di lino 6,5%, olio di oliva, farina di SEGALE 2%, farina di AVENA 2%, farina di riso 2%, farina di ORZO 2%, agente di trattamento della farina: E300), lievito, glutine di FRUMENTO, aromi naturali, farina di FRUMENTO integrale, sale, fiocchi di AVENA, maltodestrine, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e, antiagglomerante: E170, addensante: E440, acidificante: E330, fibre vegetali, antiossidante: E300, enzimi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE LATTE, UOVA, SOIA, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggior uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO MILANO (1R2743)**

#### **INGREDIENTI**

Farina di FRUMENTO, margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), lievito madre fresco 19% (farina di FRUMENTO, acqua), acqua, UOVA, zucchero 7,5%, lievito, aromi naturali, sale, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472, glutine di FRUMENTO, destrosio, gelificante: E440, acidificante: E330, antiossidante: E300, alfa amilasi, xilanasi, proteasi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE LATTE, SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-25 minuti. Per assicurare una maggior uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **CORNETTO CUOR DI MADRE DIRITTO AI CEREALI E MIELE (1R2811)**

#### **INGREDIENTI**

Margarina (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi naturali, coloranti: E160a), farina di FRUMENTO, lievito madre fresco 16% (farina di FRUMENTO, acqua), preparato al miele 12% (sciroppo di glucosio-fruttosio, miele 25%, acqua, zucchero, gelificante: E440i, aromi, acidificante: E330), acqua, zucchero 5%, lievito, semi di girasole, zucchero di canna 1%, semi di SESAMO, UOVA, sciroppo di glucosio, sale, emulsionanti: E471, E472, farina ai cereali 0,5% (crusca di FRUMENTO, farina di GRANO tenero, semi di SESAMO, semi di lino, olio di oliva, farina di SEGALE, farina di AVENA, farina di riso, farina di ORZO, agente di trattamento della farina: E300), CRUSCA, glutine di FRUMENTO, semi di papavero, semi di lino, amido di FRUMENTO, maltodestrine, aromi naturali, miele in polvere, agente gelificante: E440, antiagglomerante: E170, fibre vegetali, antiossidante: E300, acidificante: E330, enzimi. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
Preriscaldare il forno a circa 170 °C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 23-27 minuti. Per assicurare una maggior uniformità di cottura, è preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

### **ISCHIA CORNETTO DOPPIO IMPASTO crema e amarena (1R2812)**

#### **INGREDIENTI**

Farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali (palma), oli vegetali (girasole alto oleico), acqua, sale, succo di limone concentrato), crema 15% (acqua, zucchero, addensante: E1442, tuorlo d'UOVO zuccherato (tuorlo d'UOVO, zucchero), LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, olio di cocco, conservante E202, aromi naturali), acqua, lievito madre fresco 11,5% (farina di FRUMENTO, acqua), confettura di amarene 5% (amarene 30%, frutta 20% (mele 50%, amarene 50%), zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: E440, regolatore di acidità: E330, aromi naturali), zucchero 3,5%, lievito, UOVA, BURRO, BURRO concentrato, aromi naturali, sale, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, emulsionanti: E471, E472, miele in polvere, antiagglomerante: E170, fibre vegetali, antiossidante: E300, agente gelificante: E440, enzimi, acidificante: E330. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA, FRUTTA

## A GUSCIO, SENAPE E SEMI DI SESAMO ? MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 160 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 30 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.

## **TRECCIA CREMA (1T3999)**

### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza, palma, girasole), emulsionanti: E471, E322, sale, acidificanti: E330, E331, aromi, coloranti: E160a), crema 25% (acqua, zucchero, amido, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO fresco, grassi vegetali (cocco), conservanti: E202, aromi, sale), ?acqua, zucchero 2,4%,?estratto di MALTO, sale, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,SOIA E SENAPE. MODALITA? DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a circa 190 ?C. Posizionare il prodotto sulle teglie e cuocere per 25-30 minuti. Per assicurare una maggiore uniformit? di cottura, ? preferibile ruotare le teglie nel forno prima della fine della cottura.



Cupiello è il marchio foodservice della Fresystem spa, azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di gastronomia italiana surgelata.



Riviera di Chiaia, 215 - 80121 Napoli - Tel. 081 400816 - fax 081 419059 - [www.cupiello.com](http://www.cupiello.com)

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta  
con mezzi elettronici, meccanici o altri,  
senza autorizzazione scritta.