

Pasticceria

Per i momenti più dolci





61685

Croissant Sophie

50 u / 70 g / 8x9 / 30' Scongolare
165-180° / 18' Forno / 15 cm

Fato con Burro 26%



89233

Croissant Sophie Crudo

160 u / 60 g / 8x9 / 30' Scongolare
180° / 16' Forno / 10,5 cm

No trobem aquesta referencia a l'excel



24430

Super Croissant Sophie

80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Scongolare
160-180° / 15-18' Forno / 15,5 cm



67451

Croissant Sophie Viennese

56 u / 90 g / 8x7 / 30-35' Scongolare
160° / 15-18' Forno / 10,5 cm



67570

Croissant Sophie Cereali

38 u / 95 g / 8x9 / 40' Scongolare
160° / 17' Forno / 10 cm

Fato con Burro
Senza Conservanti
Senza Coloranti Artificiali

A l'Excel no apareix la descripció en italià



60355

Pain aux raisins Sophie

50 u / 110 g / 8x9 / 20' Scongolare
170° / 16' Forno / 10,5 cm

Fato con Burro 14%

CAPRICE

VIENNOISERIE



60741

Super Croissant Burro Facile

34 u / 95 g / 8x9

20-30' Scongolare / 160-180°

15-18' Forno / 11 cm

Aquesta referencia no està a Caprice,
està a Croissants para hornear



22180

Croissant Caprice Cereali

55 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Scongolare

170-180' / 18-20' Forno / 14,5 cm

Clean Label / 100% Naturale



23710

Super Croissant Cioc

48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Scongolare

160-180' / 14-18' Forno / 14,5 cm



22080

Croissant Caprice Cioc

60 u / 70 g / 8x9 / 20-30' Scongolare

170-180' / 15-20' Forno / 15 cm



60250

Croissant Nocilla Caprice

60 u / 70 g / 8x9 / 20-30' Scongolare

170-180' / 12-15' Forno / 15 cm



22155

Mini Croissant Paris Caprice

140 u / 25 g / 8x12

20-30' Scongolare 170-180'

12-15' Forno / 9 cm



29151

Mini Croissant Caprice Choc

160 u / 25 g / 8x12

20-30' Scongolare / 175-180'

12-15' Forno / 8 cm



25721

Mini Croissant Paris Cereal

140 u / 25 g / 8x12

20-30' Scongolare / 165-175'

12-15' Forno / 9 cm

CAPRICE

VIENNOISERIE



60165

Croissant bicol. Cacao

36 u / 90 g / 8x12
20-30' Scongolare / 165-170'
17-22' Forno / 17 cm



60155

Croissant bicol. Lampone

36 u / 90 g / 8x12
20-30' Scongolare / 165-170'
17-22' Forno / 17 cm



69981

Torsade al Burro Caprice

50 u / 90 g / 8x10 / 20' Scongolare
165-170' / 16' Forno / 17,5 cm



22010

Treccia Nero

44 u / 127 g / 8x12
15-30' Scongolare / 160-180'
15-18' Forno / 15 cm



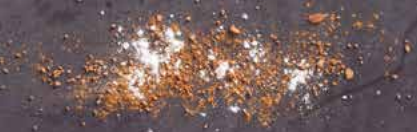
43200

Torcetto di Pasta Sfoglia

4,5 kg / 20 g / 8x14
30-60' Scongolare / 180°
20' Forno

Aquesta referència no està a Caprice,
està a Hojaldres para hornear
i no té la traducció a italià

Sélection
D'OR



67460
Croissant Cacao
Sélection d'Or
48 u / 90 g / 8x9
20-30' Scongellare / 165-175°
15-17' Forno / **14,5 cm**



67430
Croissant ai Semi
Sélection d'Or
56 u / 80 g / 8x9
20-30' Scongellare / 165-175°
15-17' Forno / **14,5 cm**
Vegan



69273
Super Croissant
Margarina
60 u / 95 g / 8x7
30-40' Scongellare / 160-170°
15-18' Forno

No trobem aquesta referencia a l'excel



67440
Fagotto
Sélection d'Or
42 u / 104 g / 8x9
15-20' Scongellare / 165-175°
12-16' Forno / **13 cm**
Vegan



67410
Mini Croissant
Sélection d'Or
200 u / 25 g / 8x9
15-20' Scongellare / 165-170°
12-15' Forno / **9 cm**
Vegan

olive

Olio d'oliva / Senza conservanti
Nessun colore artificiale
Nessun aroma artificiale



67250
**Muffin
Artigianale Cacao**
15 u / 115 g / 8x16
45' Scongellare / 7,5 cm



66680
**Muffin
ai Mirtilli**
15 u / 100 g / 8x16
45' Scongellare / 8 cm



67295
**Muffin Artigianale
Yugu Mirtillo**
15 u / 110 g / 8x16
45' Scongellare / 7,5 cm



64985
**Muffin
Artigianale Classico**
15 u / 100 g / 8x16
45' Scongellare / 8 cm



les **Tûlipes**



60930
Tulipe Cacao Extrem
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Scongolare / **7 cm**



60770
Tûlpe Yogurt e Mirtillo
20 u / 110 g / 8x17
45' Scongolare / **7,5 cm**



61500
Big Muffin Tulipe Nero
12 u / 140 g / 8x17
40-45' Scongolare / **8 cm**



61510
Tûlpe Bianco Grande 12 u / 140 g /
8x17
Scongolare 30-60' / **8 cm**



21560
Muffin Cioc Chip
24 u / 82 g / 8x14
30-45' Scongolare
8 cm



24130
Fusione Muffin
24 u / 85 g / 8x14
40-45' Scongolare
8 cm



64100
Muffin Classico
35 u / 55 g / 8x14
20-30' Scongolare
6,8 cm



65970
Bastoncino al Cacao
 7 kg / 70 g / 8x14
 15-20' Scongellare / 180-190°
 12-14' Forno / 26 / **26,5 cm**



65921
Bastoncino di Crema
 7 kg / 70 g / 8x14
 15-20' Scongellare / 180-190°
 12-14' Forno / 26 / **26,5 cm**



66910
Sfoglie Praline
 54 u / 100 g / 8x16
 20-30' Scongellare / 180-190°
 15-20' Forno / **18 cm**



06422
Strudel di Mele
 55 u / 100 g / 8x17
 20-30' Scongellare / 180-190°/
 12-15' Forno

No trobem aquesta referencia a l'excel



60060
Muji
 36 u / 135 g / 8x14
 185°/17-18' Forno / **11,2 cm**



25731
Snecken Uvetta
 50 u / 115 g / 8x12
 20-30' Scongellare / 90-105' Ferment.
 180-190° / 16-20' Forno / **9,5 cm**
 Margarina



65741
Mini Snecken Uvetta
 180 u / 30 g / 8x14
 30' Scongellare / 30-45' Ferment.
 180-190° / 14-16' Forno / **5,7 cm**
 Margarina

Petit Doré



40170
**Mini Fripon
Ciocolato**
88 u / 45 g / 8x17
20-30' Scongolare / 170-180°
12-15' Forno / 12 cm



60174
Mini Fripon Apricot
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Scongolare / 170-180°
12-15' Forno / 12 cm



60176
Mini Fripon Framboise
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Scongolare / 170-180°
12-15' Forno / 12 cm

No trobem aquestes referències a l'excel



65215
Pastel de Nata Caprice
60 u / 74 g / 8x17
45' Scongolare / 250°
8-10' Forno / **6,9 cm**
Clean Label / Burro



66071
Croissant Brioche
26 u / 95 g / 4x19
60-90' Scongolare / **14 cm**
Burro



67371
Croissant Brioche Cacao
26 u / 128 g / 4x19
60-90' Scongolare / **14 cm**
Burro

We are bakers
🌿 europastry

Europastry Italy SRL · www.europastry.it
0185 459 300 · informazioni@europastry.com