



— LINEA —
TENERINI

Cod	Articolo	Peso per Conf.	Confezioni per ct.
N07	Arancia	2,5 Kg.	2
N02	Avola	2,5 Kg.	2
N04	Bianco	2,5 Kg.	2
N10	Caramou	2,5 Kg.	2
N11	Extrabitter	2,5 Kg.	2
N05	Fondente	2,5 Kg.	2
N08	Limone	2,5 Kg.	2
N03	Nocciolatte	2,5 Kg.	2
N12	Pinky  NOVITÀ	2,5 Kg.	2
N01	Smeraldi	2,5 Kg.	2

NOVITÀ
TENERINI

Pinky

PREPARATO FACILE E VELOCE
 DA REALIZZARE PER SQUISITE
 FANTASIE CROCCANTI
 AL CIOCCOLATO RUBY.



CSlab



Acquista in abbinato il
KIT STECCHE IN PLEX

Stecche in plexiglass ideali
 per la realizzazione di deliziosi
 torroncini croccanti.



Via Luigi Greco, 1
 (Zona Industriale)
 93100 Caltanissetta (CL)
 Tel. +39 0934.595632
 Fax +39 0934.595632
 info@disiosrl.it
 disiosrl.it





**MATERIE PRIME
DI ALTA QUALITÀ**



**CROCCANTE
RISO CRISPY**



**FACILE E VELOCE
DA REALIZZARE**

- Leggero e croccante.
- L'impiego di oli essenziali di Sicilia spremuti a freddo e l'utilizzo di mandorle, pistacchi e nocciole di pregio, conferiscono al prodotto caratteristiche fedeli al gusto di riferimento.
- Ampio assortimento.
- Prodotto a lunga conservazione.



APPLICAZIONE

- Torroncini monogusto e bigusto
- Uova Pasquali
- Basi croccanti
- Pralineria

CONSIGLI

- Non superare i 45 °C.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Prelevare dal secchiello la quantità desiderata; sciogliere a microonde e/o a bagnomaria a 30/35 °C, colare nello stampo e lasciare raffreddare prima di tagliare il tenerino nella dimensione e forma desiderata. Successivamente glassarlo con la Linea Choco.

