

# MAGIC COOKIES



FACILI DA PREPARARE  
IRRESISTIBILI AL PRIMO ASSAGGIO



# MAGIC COOKIES



Cod	Articolo	Peso per Conf.	Conf. per ct.
NM02	Alba	3 Kg.	2
NM05	Caramel	3 Kg.	2
NM04	Extrabitter	3 Kg.	2
NM03	Limone	3 Kg.	2
NM08	Pinky  <b>NOVITÀ</b>	3 Kg.	2
NM01	Smeraldi	3 Kg.	2

MAGIC  
COOKIES



PREPARATO FACILE E VELOCE  
DA REALIZZARE PER GOLOSI  
CHOCO-BISCOTTI.



APPLICAZIONE

- BISCOTTERIA
- FONDI PER CROSTATE E TORTE

GOLOSO,  
UNICO E NUOVO



L'UNICO FROLLINO  
CHE NON SI CUOCE  
IN FORNO }



MODALITÀ DI IMPIEGO

- PRELEVARE DAL SECCHIELLO LA QUANTITÀ DESIDERATA;
- SCIogliere a MICROONDE E/O BAGNOMARIA A 35/40 °C;
- COLARE NELLO STAMPO E LASCIARE RAFFREDDARE.

CONSIGLI

- MESCOLARE BENE IL PRODOTTO PRIMA DELL'UTILIZZO;
- CONSERVARE IL PRODOTTO IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE.



DISIO  
ESPRESSIONI DI GUSTO