

# TORTA CANNOLO Krambl



# Krambl

COLORATISSIMI CRUMBLE  
PRONTI ALL'USO



## PREPARAZIONE



Creare una base con **Krambl Cannolo** prelevandolo semplicemente dalla busta.



Colare un sottile strato di **Icremosi Smeraldi** (cod. J01) sulla base di **Krambl Cannolo**.



Dressare **Ricottamisù** (cod. B01) appena montato con bocchetta grande liscia.



Decorare con **Chocopistacchio** (cod. H01).



Conservare a  $-18^{\circ}\text{C}$  e consumare a  $+4^{\circ}\text{C}$ .



Via Luigi Greco, 1 (Z. I.) Tel. +39 0934 59 56 32  
93100 Caltanissetta (CL) info@disiosrl.it  
disiosrl.it  





### **Krambl PISTACCHIO**

Con pistacchio,  
colore verde  
naturale e gusto  
di pistacchio  
tostato  
leggermente  
salato.

Cod. KR05



### **Krambl LIMONE**

Con oli  
essenziali di  
limone spremuti  
a freddo,  
e dal colore  
inconfondibile.

Cod. KR07



### **Krambl CAMEL**

Con vero  
caramello  
leggermente  
salato. Colore e  
gusto tipici.

Cod. KR03



### **Krambl CLASSICO**

Con frolla  
tradizionale,  
dal colore e dal  
gusto frolla.

Cod. KR02



### **Krambl CACAO**

Con  
profumatissimo  
cacao. Colore  
cioccolato e  
gusto intenso.

Cod. KR04



### **Krambl CANNOLO**

Con cannoli  
fragranti  
appena fritti.  
Gusto e colore  
fedeli al cannolo  
siciliano.

Cod. KR01



### **Krambl FRUTTI ROSSI**

Ai frutti rossi di  
bosco. Profumato  
dal gusto intenso  
e con colore  
tipico.

Cod. KR06

# Krambl

DA UTILIZZARE  
COME BASI  
PER TORTE  
CLASSICHE  
E MODERNE,  
PER AGGIUNGERE  
UN TOCCO  
DI COLORE E  
CROCCANTEZZA  
A MIGNON E  
MONOPORZIONI  
DI PASTICCERIA  
MODERNA E  
GELATERIA.



NON TEMONO L'UMIDITÀ  
A CONTATTO  
CON PANNA, CREME  
E GELATO.



SEMPRE FRIABILI SIA  
A TEMPERATURA  
POSITIVA CHE NEGATIVA.



COLORATI, GUSTOSI  
E PRONTI ALL'USO.



Confezioni per cartone  
2 buste da 2 Kg