

Croissant farciti

Con la genuinità del burro, **Délifrance** (www.delifrance.com) mette a punto la linea di croissanteria farcita dal gusto intenso e la delicata pasta sfoglia., con un'ampia scelta di farciture – cioccolato, lampone, crema, albicocca, mandorle – e la possibilità di scegliere anche il formato: 40, 70 e 90 g.

Una delle novità è il mini formato dei Croissant Superfarciti da 40 g, per pause caffè, spuntini fuori pasto o piccola colazione, disponibili all'albicocca, lampone, mandorla, cacao e nocciole. La seconda innovazione è costituita invece dalla linea di Croissant Farciti da 70 g, una ricetta classica che offre tre farciture: albicocca, crema pasticcera, cacao e nocciole. Senza dimenticare la classica Superfarciti da 90 g, con farciture di albicocca, cacao e nocciole, crema pasticcera, lampone e mandorla e le novità al

cioccolato fondente o all'albicocca con topping di zucchero.

I croissant farciti Délifrance sono pronto forno: è sufficiente cuocerli per 20-25 minuti in forno pre-riscaldato a 160°-170°C.

