



**Orgoglio Salentino
nella Gastronomia**

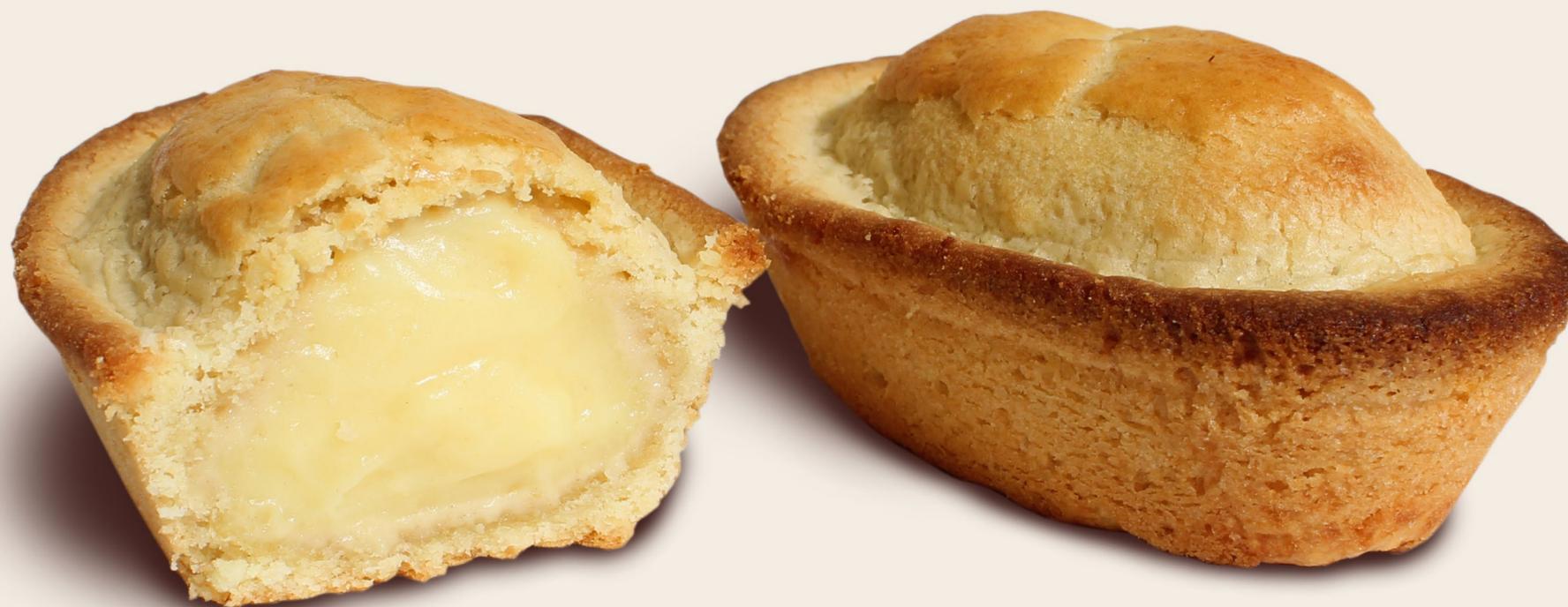


PASTICCERIA



PASTICCERIA

Pasticciotti • Cornetti • Brioche • Krapfen • Fruttoni



 **PASTICCERIA**

Pasticciotto leccese crema

Pasta frolla farcita con crema pasticcera

	Classico	Mignon
PESO CAD. Gr	110	60
PEZZI PER CONFEZIONE	30	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///	///
MODALITÀ DI COTTURA	25' / 120°	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

PasticCiocco

Pasta frolla al cacao farcita con crema al cioccolato

	Classico	Mignon
PESO CAD. Gr	105	60
PEZZI PER CONFEZIONE	30	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///	///
MODALITÀ DI COTTURA	25' / 120°	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

PasticCiocco cuore bianco

Pasta frolla al cacao farcita con crema al cioccolato e cioccolato bianco

	Classico	Mignon
PESO CAD. Gr	105	60
PEZZI PER CONFEZIONE	30	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///	///
MODALITÀ DI COTTURA	25' / 120°	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Pasticciotto crema e amarena

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e marmellata di amarena

	Classico	Mignon
PESO CAD. Gr	105	60
PEZZI PER CONFEZIONE	30	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///	///
MODALITÀ DI COTTURA	25' / 120°	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Pasticciotto crema e cioccolato

PESO CAD. Gr	Classico 105	Mignon 60
PEZZI PER CONFEZIONE	30	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///	///
MODALITÀ DI COTTURA	25' / 120°	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Pasticciotto crema e nut

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e crema alle nocciole

PESO CAD. Gr	105
PEZZI PER CONFEZIONE	30
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Pasticciotto crema e pistacchio

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e crema al pistacchio

	Classico	Mignon
PESO CAD. Gr	105	60
PEZZI PER CONFEZIONE	30	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///	///
MODALITÀ DI COTTURA	25' / 120°	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Pasticciotto ai cereali con cotognata

Pasta frolla ai cereali farcita con cotognata

PESO CAD. Gr	60
PEZZI PER CONFEZIONE	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Pasticciotto ai cereali con marmellata di fichi

Pasta frolla ai cereali farcita con marmellata di fichi

PESO CAD. Gr	60
PEZZI PER CONFEZIONE	40
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	20' / 120°





 **PASTICCERIA**

Cornetto crema

Pasta sfoglia lievitata farcita con crema pasticcera

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	50
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Cornetto crema e nut

Pasta sfoglia lievitata, farcita con crema pasticcera e crema alle nocciole

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	50
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Cornetto crema e amarena

Pasta sfoglia lievitata farcita con crema pasticcera e marmellata di amarena

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	25
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Cornetto nut

Pasta sfoglia lievitata farcita con crema alle nocciole

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	50
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Cornetto cioccolato bianco

Pasta sfoglia lievitata farcita con cioccolato bianco

PESO CAD. Gr	100
PEZZI PER CONFEZIONE	25
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Cornetto albicocca

Pasta sfoglia lievitata farcita con confettura di albicocche

PESO CAD. Gr	100
PEZZI PER CONFEZIONE	25
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Cornetto ai cereali con cotognata

Pasta sfoglia ai cereali lievitata farcita con cotognata

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	25
TEMPI DI SCONGELAMENTO	///
MODALITÀ DI COTTURA	18' / 170°





 **PASTICCERIA**

Brioche con il tuppo

Pasta lievitata

PESO CAD. Gr	95
PEZZI PER CONFEZIONE	20
TEMPI DI SCONGELAMENTO	120'
MODALITÀ DI COTTURA	5' / 180°





 **PASTICCERIA**

Krapfen crema

Krapfen farcito con crema pasticcera

PESO CAD. Gr	140
PEZZI PER CONFEZIONE	15
TEMPI DI SCONGELAMENTO	120'
MODALITÀ DI COTTURA	6' (3' per lato) / 180°





 **PASTICCERIA**

Krapfen nut

Krapfen farcito con crema alle nocciole

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	20
TEMPI DI SCONGELAMENTO	120'
MODALITÀ DI COTTURA	6' (3' per lato) / 180°





 **PASTICCERIA**

Fruttone al cioccolato con perata

Pasta frolla farcita con mandorle e perata e ricoperta da una colata di cacao fondente

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	28
TEMPI DI SCONGELAMENTO	120'
MODALITÀ DI COTTURA	///





 **PASTICCERIA**

Fruttone bianco con cotognata

Pasta frolla farcita con mandorle e cotognata e ricoperta da una colata di zucchero

PESO CAD. Gr	110
PEZZI PER CONFEZIONE	28
TEMPI DI SCONGELAMENTO	120'
MODALITÀ DI COTTURA	///





Orgoglio Salentino nella Gastronomia

www.peccatidigolalecce.it

www.facebook.com/peccatidigolalecce

www.instagram.com/peccatidigolalecce

www.linkedin.com/company/peccati-di-gola-lecce