



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

SIMPLY

G

D



Non è un semplice *croissant*.

Non è solo un *cookie*.

**È IL CROOKIE!**

L'innovazione virale che  
unisce due mondi in un unico,  
irresistibile vortice di gusto.

# CROOKIE CON RIPIENO COOKIE DOUGH

L'incontro perfetto tra due icone della pasticceria.

Benvenguto nel mondo del **Crookie**, l'ultima tendenza che sta conquistando il mercato. Abbiamo preso il meglio di due dolci amatissimi e li abbiamo fusi in un'unica esperienza sensoriale.

Immagina la sfogliatura leggera e dorata di un croissant premium che abbraccia un cuore ricco e scioglievole di pasta frolla americana (Cookie Dough) con gocce di cioccolato.

Con pepite  
di cioccolato

NUOVO



## PERCHÉ SCEGLIERLO:

- Trend mondiale:** un prodotto nato dall'artigianalità e diventato un fenomeno virale sui social media, ricercatissimo dai consumatori più curiosi;
- Esplosione di gusto:** il contrasto tra la croccantezza esterna della sfoglia e la morbidezza del biscotto interno crea un equilibrio perfetto;
- Qualità premium:** realizzato con vero burro e cioccolato di alta qualità per un risultato eccellente.
- Look artigianale:** decorato in superficie per un aspetto autentico e invitante, perfetto per valorizzare la tua vetrina.

## CROOKIE

229788

75 g Ø 8,4 cm  
1x36 130 12 (m)  
±60° ±17-20° 170-180°C



Brand of  
**Lantmännen**  
Unibake

**LANTMÄNNEN UNIBAKE ITALIA**  
Viale Tunisia, 38 - 20124 Milano  
info-it@lantmannen.com  
Tel.: +39 0263470189  
+39 0262912772

[www.lantmannen-unibake.it](http://www.lantmannen-unibake.it)

@lantmannenunibakeitalia



## RESTA ISPIRATO E AGGIORNATO.

Inquadra il QR-code e iscriviti alla newsletter: ricevi spunti creativi e ricette in linea con i trend del mercato.

@lantmannenunibake\_it