



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.

Benvenuto 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 8,4 cm

1x36 130 12 (m)

±60' ±17-20' 170-180°C



LANTMÄNNEN UNIBAKE ITALIA

Viale Tunisia, 38 - 20124 Milano

info-it@lantmannen.com

Tel : +39 0263470189

+39 0262912772

www.lantmannen-unibake.it



RESTA ISPIRATO E AGGIORNATO.

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

@lantmannenunibakeitalia

@lantmannenunibake_it