

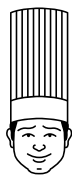


Kozman

ROMA
alta pasticceria

IL PIACERE DELLA PRIMA COLAZIONE

www.kozmanroma.com



Kozman

R O M A
alta pasticceria

DOLCI PER LA PRIMA COLAZIONE CONSEGNA TI COTTI

PRODOTTI ARTIGIANALI DA MATERIE PRIME SELEZIONATE, LIEVITATI NATURALMENTE
E COTTI AL FORNO DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCERE



ABBRACCIO DI CREMA COTTA
ALLA VANIGLIA

cod. PC3BR



ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA
VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

cod. PC3BR1



ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA
VANIGLIA E NOCI PECAN CARAMELLATE

cod. PC3BR2



ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA
VANIGLIA E GOCCE DI CIOCCOLATO

cod. PC3BR3



ABBRACCIO DI CREMA COTTA
ALLA VANIGLIA E MANDORLE

cod. PC3BR4



ABBRACCIO DI CREMA COTTA
ALLA VANIGLIA E PINOLI

cod. PC3BR5



ABBRACCIO DI CREMA COTTA
ALLA VANIGLIA E UVETTA PASSA

cod. PC3BR6



BRIOCHE
VUOTA

cod. PC3BV



BRIOCHE
ALL'ALBICOCCA

cod. PC3BA



BRIOCHE
ALLA CREMA

cod. PC3BC



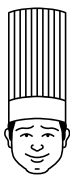
BRIOCHE
ALLA GIANDUIA

cod. PC3BG



CROISSANT
VUOTO

cod. PC3CR



Kozman

R O M A
alta pasticceria

I nostri dolci per la prima colazione: una vasta gamma con finissime farciture alle creme o marmellate. Creati solo con materie prime selezionate, impastati senza olio di palma o margarina e senza l'uso di conservanti. Per servire un prodotto fresco e genuino, di alta pasticceria.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA

cod. PC3BR

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

cod. PC3BR1

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar e frutti di bosco.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA E NOCI PECAN CAMELLATE

cod. PC3BR2

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar e noci pecan caramellate.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA E GOCCE DI CIOCCOLATO

cod. PC3BR3

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar e gocce di cioccolato.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA E MANDORLE

cod. PC3BR4

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar e mandorle.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA E PINOLI

cod. PC3BR5

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar e pinoli.

ABBRACCIO DI CREMA COTTA ALLA VANIGLIA E UVETTA PASSA

cod. PC3BR6

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato, intrecciato e farcito con crema cotta alla vaniglia del Madagascar e uvetta passa.

BRIOCHE VUOTA

cod. PC3BV

Brioche con lievito madre, lievitata 24 ore e impastata con miele, uova e zucchero di canna naturale al profumo di vaniglia, sfogliata con burro fresco. Ideale per una colazione leggera.

BRIOCHE ALL'ALBICOCCA

cod. PC3BA

Brioche con lievito madre, lievitata 24 ore e impastata con miele, uova e zucchero di canna naturale al profumo di vaniglia, sfogliata con burro fresco, farcita con confettura di albicocche e decorata con granella di zucchero. Ideale per una colazione leggera.

BRIOCHE ALLA CREMA

cod. PC3BC

Brioche con lievito madre, lievitata 24 ore e impastata con miele, uova e zucchero di canna naturale al profumo di vaniglia, sfogliata con burro fresco, farcita con finissima crema pasticcera alla vaniglia del Madagascar e decorata con zucchero a velo. Ideale per una colazione leggera.

BRIOCHE ALLA GIANDUIA

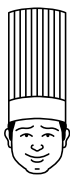
cod. PC3BG

Brioche con lievito madre, lievitata 24 ore e impastata con miele, uova e zucchero di canna naturale al profumo di vaniglia, sfogliata con burro fresco, farcita con gianduia e decorata con scaglette di cioccolato. Ideale per una colazione leggera.

CROISSANT VUOTO

cod. PC3CR

Crocantissimo e leggerissimo, è l'originale croissant Francese lievitato 24 ore, sfogliato con burro, latte e poco zucchero.



Kozman

R O M A
alta pasticceria

DOLCI PER LA PRIMA COLAZIONE CONSEGNA TI COTTI

PRODOTTI ARTIGIANALI DA MATERIE PRIME SELEZIONATE, LIEVITATI NATURALMENTE
E COTTI AL FORNO DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCERE



CROISSANT
ALL'ALBICOCCA

cod. PC3CRA



CROISSANT
AI FRUTTI ROSSI

cod. PC3CRFR



CROISSANT
ALLA CREMA

cod. PC3CRC



CROISSANT
ALLA GIANDUIA

cod. PC3CRG



CROISSANT
ALLA RICOTTA

cod. PC3CRR



CROISSANT
AL PISTACCHIO

cod. PC3CRP



CROISSANT
ALLA MANDORLA

cod. PC3CM



FAGOTTINO CON BARRETTE DI
CIOCCOLATA (PAIN AU CHOCOLAT)

cod. PC3FC



FAGOTTINO
ALLE MELE

cod. PC3FM



CROISSANT 5 CEREALI
VUOTO

cod. PC3CRC



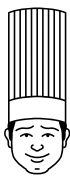
CROISSANT 5 CEREALI
AL MIELE

cod. PC3CRCM



CROISSANT 5 CEREALI
AI FRUTTI ROSSI

cod. PC3CRCFR



Kozman

R O M A
alta pasticceria

I nostri dolci per la prima colazione: una vasta gamma con finissime farciture alle creme o marmellate.
Creati solo con materie prime selezionate, impastati senza olio di palma o margarina e senza l'uso di conservanti.
Per servire un prodotto fresco e genuino, di alta pasticceria.

CROISSANT ALL'ALBICOCCA

cod. PC3CRA

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore,
sfogliato con burro,
latte e poco zucchero,
farcito con confettura di albicocche
e decorato con granella di zucchero.*

CROISSANT AI FRUTTI ROSSI

cod. PC3CRFR

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore,
sfogliato con burro,
latte e poco zucchero,
farcito con confettura di frutti rossi
e decorato con granella di zucchero.*

CROISSANT ALLA CREMA

cod. PC3CRC

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore, sfogliato con burro,
latte e poco zucchero, farcito con
finissima crema pasticcera alla
vaniglia del Madagascar e decorato
con zucchero a velo.*

CROISSANT ALLA GIANDUIA

cod. PC3CRG

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore,
sfogliato con burro,
latte e poco zucchero,
farcito con giandua e decorato
con scagliette di cioccolato.*

CROISSANT ALLA RICOTTA

cod. PC3CRR

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore, sfogliato con burro,
latte e poco zucchero,
farcito con ricotta zuccherata
di pecora, decorato con zucchero
a velo e cacao.*

CROISSANT AL PISTACCHIO

cod. PC3CRP

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore, sfogliato con burro,
latte e poco zucchero,
farcito con una crema al pistacchio
di Bronte e decorato
con pistacchi macinati.*

CROISSANT ALLA MANDORLA

cod. PC3CM

*Crocantissimo e leggerissimo,
è l'originale croissant Francese
lievitato 24 ore, sfogliato con burro,
latte e poco zucchero, farcito
con pasta di mandorle
e decorato con zucchero
e mandorle pugliesi.*

FAGOTTINO CON BARRETTE DI CIOCCOLATA (PAIN AU CHOCOLAT)

cod. PC3FC

*Leggerissimo e croccantissimo
fagottino con sfoglia
lievitata 24 ore, farcito
con due barrette di cioccolato
fondente pura di origine
Domenicana al 72% e decorato
con scagliette di cioccolato.*

FAGOTTINO ALLE MELE

cod. PC3FM

*Leggerissimo e croccantissimo
fagottino con sfoglia lievitata 24 ore,
impastato con lievito madre,
uova e miele, farcito con
crema cotta alla vaniglia,
mele della Val di Non
e decorato con mandorle.*

CROISSANT 5 CEREALI VUOTO

cod. PC3CRC

*Croissant ottenuto da farina
integrale, crusca,
cruschello, orzo, avena,
segale e farro,
impastato con lievito madre,
lievitato 24 ore.*

CROISSANT 5 CEREALI AL MIELE

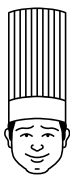
cod. PC3RCM

*Croissant ottenuto da farina
integrale, crusca, cruschello,
avena, segale e farro, impastato
con lievito madre,
lievitato 24 ore
e farcito con miele.*

CROISSANT 5 CEREALI AI FRUTTI ROSSI

cod. PC3CRCFR

*Croissant ottenuto da farina
integrale, crusca, cruschello,
orzo, avena, segale e farro,
impastato con lievito madre,
lievitato 24 ore, farcito
con confettura di frutti rossi
e decorato con frutti di bosco.*



Kozman

R O M A
alta pasticceria

DOLCI PER LA PRIMA COLAZIONE CONSEGNA TI COTTI

PRODOTTI ARTIGIANALI DA MATERIE PRIME SELEZIONATE, LIEVITATI NATURALMENTE
E COTTI AL FORNO DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCERE



GIRELLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO
E CUORE DI CREMA PASTICCERA

cod. PC3GR



GIRELLA UVETTA PASSA E CUORE
DI CREMA PASTICCERA

cod. PC3GU



VENEZIANA

cod. PC3VN



KRAPFEN (BOMBA)
VUOTA

cod. PC3BM



KRAPFEN (BOMBA)
ALLA CREMA

cod. PC3BMC



KRAPFEN (BOMBA)
ALLA GIANDUIA

cod. PC3BMG



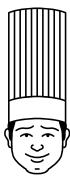
CIAMBELLA

cod. PC3CIA



TRECCIA SFOGLIATA
CON UVETTA PASSA

cod. PC3TR



Kozman

R O M A
alta pasticceria

I nostri dolci per la prima colazione: una vasta gamma con finissime farciture alle creme o marmellate.
Creati solo con materie prime selezionate, impastati senza olio di palma o margarina e senza l'uso di conservanti.
Per servire un prodotto fresco e genuino, di alta pasticceria.

GIRELLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO E CUORE DI CREMA PASTICCERA

cod. PC3GR

*Impastata con lievito madre,
lievitata 24 ore,
sfogliata con uova, miele,
zucchero naturale,
farcita con crema pasticcera
e gocce di cioccolato.*

KRAPFEN (BOMBA) VUOTA

cod. PC3BM

*La classica "Bomba" ottenuta da
un leggerissimo impasto lievitato
24 ore con lievito madre, uova,
zucchero naturale e miele. Fritta e
passata al forno per renderla ancora
più leggera.*

CIAMBELLA

cod. PC3CIA

*La classica "Ciambella" ottenuta da
un leggerissimo impasto lievitato
24 ore con lievito madre, uova,
zucchero naturale e miele. Fritta e
passata al forno per renderla ancora
più leggera.*

GIRELLA CON UVETTA PASSA E CUORE DI CREMA PASTICCERA

cod. PC3GU

*Impastata con lievito madre,
lievitata 24 ore,
sfogliata con uova,
miele, zucchero naturale,
farcita con crema pasticcera
e uvetta passa.*

KRAPFEN (BOMBA) ALLA CREMA

cod. PC3BMC

*La classica "Bomba" ottenuta da un
leggerissimo impasto lievitato 24 ore con
lievito madre, uova, zucchero naturale, miele,
farcita con finissima crema pasticcera alla
vaniglia del Madagascar e decorata con
zucchero a velo. Fritta e passata al forno per
renderla ancora più leggera.*

TRECCIA SFOGLIATA CON UVETTA PASSA

cod. PC3TR

*Impasto sfogliato intrecciato,
lievitato 24 ore con lievito madre,
con uvetta passa, miele, uova e
zucchero naturale, accoppiato con
una croccante pasta sfoglia.*

VENEZIANA

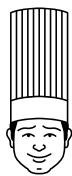
cod. PC3VN

*Morbido e piccolo pane dolce
con lievito madre, lievitato 24 ore,
impastato con uova, miele, burro,
zucchero di canna naturale
e vaniglia, farcito con crema
pasticcera alla vaniglia e granella
di zucchero rarefatta sulla cupola.*

KRAPFEN (BOMBA) ALLA GIANDUIA

cod. PC3BMG

*La classica "Bomba" ottenuta da
un leggerissimo impasto lievitato
24 ore con lievito madre, uova,
zucchero naturale, miele, farcita con
gianduià e decorata con zucchero
a velo. Fritta e passata al forno per
renderla ancora più leggera.*



Kozman

R O M A
alta pasticceria

PASTE SECCHE PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA



FROLLINO
ALL'ALBICOCCA

cod. ME3FA



FROLLINO
AI FRUTTI ROSSI

cod. ME3FR



FROLLINO
ALLA GIANDUIA

cod. ME3FC



MUFFIN
AI FRUTTI DI BOSCO

cod. ME3FR



MUFFIN
ALLA VANIGLIA

cod. ME3MV



MUFFIN
AL CIOCCOLATO

cod. ME3MC



MUFFIN
AL CIOCCOLATO E NOCI

cod. ME3MCN



VENTAGLIO
GRANDE

cod. ME3VG



SFOGLIATINA
ALLE MELE

cod. ME3SM



ROMANELLA
ALLA GIANDUIA

cod. PC3ROG



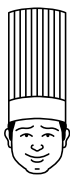
ROMANELLA
ALLA CREMA

cod. PC3ROC



ROMANELLA
ALL'ALBICOCCA

cod. PC3ROA



Kozman

R O M A
alta pasticceria

I nostri dolci per la prima colazione: una vasta gamma con finissime farciture alle creme o marmellate.
Creati solo con materie prime selezionate, impastati senza olio di palma o margarina e senza l'uso di conservanti.
Per servire un prodotto fresco e genuino, di alta pasticceria.

FROLLINO ALL'ALBICOCCA

cod. ME3FA

*Crocantissima e friabilissima
frolla viennese
alla nocciola IGT,
farcita
con confettura
di albicocche.*

FROLLINO AI FRUTTI ROSSI

cod. ME3FR

*Crocantissima e friabilissima
frolla viennese
alla nocciola IGT,
farcita
con confettura
di frutti rossi.*

FROLLINO ALLA GIANDUIA

cod. ME3FC

*Crocantissima e friabilissima
frolla viennese
alla nocciola IGT,
farcita
con crema
al cioccolato e nocciole.*

MUFFIN AI FRUTTI DI BOSCO

cod. ME3FR

*Soffice muffin
ai frutti di bosco,
montato con burro fresco
e panna fresca.
Ideale per
una merenda
leggera.*

MUFFIN ALLA VANIGLIA

cod. ME3MV

*Soffice muffin
alla vaniglia,
montato con burro fresco
e panna fresca.
Ideale per
una merenda
leggera.*

MUFFIN AL CIOCCOLATO

cod. ME3MC

*Soffice muffin
al cioccolato pura origine
Domenicana,
burro fresco e
panna fresca.
Ideale per una
merenda leggera.*

MUFFIN AL CIOCCOLATO E NOCI

cod. ME3MCN

*Soffice muffin
al cioccolato pura origine
Domenicana, noci,
burro fresco e panna fresca.
Ideale per una
merenda leggera.*

VENTAGLIO GRANDE

cod. ME3VG

*Leggerissima e
crocantissima
pasta sfoglia,
farcita
con zucchero
di canna.*

SFOGLIATINA ALLE MELE

cod. ME3SM

*Leggerissima e
crocantissima
pasta sfoglia,
farcita con crema
alla vaniglia
e mele fresche
della Val di Non.*

ROMANELLA ALLA GIANDUIA

cod. PC3ROG

*Leggerissima e crocantissima
pasta sfoglia
farcita
con gianduia.*

ROMANELLA ALLA CREMA

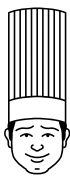
cod. PC3ROC

*Leggerissima e crocantissima
pasta sfoglia
farcita con
finissima crema pasticceria
alla vaniglia
del Madagascar.*

ROMANELLA ALL'ALBICOCCA

cod. PC3ROA

*Leggerissima e crocantissima
pasta sfoglia
farcita con
confettura
di albicocche.*



Kozman

R O M A
alta pasticceria

DOLCI PER LA PRIMA COLAZIONE PRELIEVITATI

PRODOTTI ARTIGIANALI CON LIEVITI NATURALI E MATERIE PRIME SELEZIONATE
DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCERE



BRIOCHE

cod. PC2BV



CROISSANT

cod. PC2CR



CROISSANT
5 CEREALI

cod. PC2CRC



FAGOTTINO CON BARRETTE
DI CIOCCOLATA (PAIN AU CHOCOLAT)

cod. PC2FC



FAGOTTINO
ALLE MELE

cod. PC2FM



ABBRACCIO

cod. PC2BR



TRECCIA SFOGLIATA
CON UVETTA PASSA

cod. PC2TR



GIRELLA
CON UVETTA PASSA

cod. PC2GU



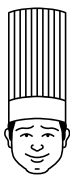
GIRELLA
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

cod. PC2GR



VENEZIANA

cod. PC2VN



Kozman

R O M A
alta pasticceria

I nostri dolci per la prima colazione: una vasta gamma con finissime farciture alle creme o marmellate.
Creati solo con materie prime selezionate, impastati senza olio di palma o margarina e senza l'uso di conservanti.
Per servire un prodotto fresco e genuino, di alta pasticceria.

BRIOCHE

cod. PC2BV

Brioche con lievito madre, lievitata 24 ore e impastata con miele, uova e zucchero di canna naturale al profumo di vaniglia, sfogliata con burro fresco. Ideale per una colazione leggera.

CROISSANT

cod. PC2CR

Crocantissimo e leggerissimo, è l'originale croissant Francese lievitato 24 ore, sfogliato con burro, latte e poco zucchero.

CROISSANT 5 CEREALI

cod. PC2CRC

Croissant ottenuto da farina integrale, crusca, cruschetto, orzo, avena, segale e farro, impastato con lievito madre, lievitato 24 ore.

FAGOTTINO CON BARRETTE DI CIOCCOLATA (PAIN AU CHOCOLAT)

cod. PC2FC

Leggerissimo e croccantissimo fagottino con sfoglia lievitata 24 ore, farcito con due barrette di cioccolato fondente pura di origine Domenicana al 72%.

FAGOTTINO ALLE MELE

cod. PC2FM

Leggerissimo e croccantissimo fagottino con sfoglia lievitata 24 ore, impastato con lievito madre, uova e miele, farcito con crema cotta alla vaniglia, mele della Val di Non.

ABBRACCIO

cod. PC2BR

Impasto con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato e intrecciato.

TRECCIA SFOGLIATA CON UVETTA PASSA

cod. PC2TR

Impasto sfogliato intrecciato, lievitato 24 ore con lievito madre, con uvetta passa, miele, uova e zucchero naturale, accoppiato con una croccante pastasfoglia.

GIRELLA CON UVETTA PASSA

cod. PC2GU

Impastata con lievito madre, lievitata 24 ore, sfogliata con uova, miele, zucchero naturale, farcita con uvetta passa.

GIRELLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

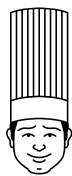
cod. PC2GR

Impastata con lievito madre, lievitata 24 ore, sfogliata con uova, miele, zucchero naturale, farcita con gocce di cioccolato.

VENEZIANA

cod. PC2VN

Morbido e piccolo pane dolce con lievito madre, lievitato 24 ore, impastato con uova, miele, burro, zucchero di canna naturale e vaniglia.



Kozman

R O M A
alta pasticceria

DOLCI PER LA PRIMA COLAZIONE CRUDI

PRODOTTI ARTIGIANALI CON LIEVITI NATURALI E MATERIE PRIME SELEZIONATE
DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCERE



BRIOCHE

cod. PC1BV



CROISSANT

cod. PC1CR



CROISSANT
5 CEREALI

cod. PC1CRC



FAGOTTINO CON BARRETTE
DI CIOCCOLATA (PAIN AU CHOCOLAT)

cod. PC1FC



FAGOTTINO
ALLE MELE

cod. PC1FM



ABBRACCIO

cod. PC1BR



TRECCIA SFOGLIATA
CON UVETTA PASSA

cod. PC1TR



GIRELLA
CON UVETTA PASSA

cod. PC1GU



GIRELLA
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

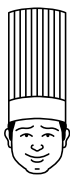
cod. PC1GR



VENEZIANA

cod. PC1VN

IL PRODOTTO VIENE CONSEGNATO SURGELATO.
CONSERVARE IN CELLA AD UNA TEMPERATURA DI -18°C.
UNA VOLTA SCONGELATO PRERISCALDARE IL FORNO A 175°
E INFORNARLO PER CIRCA 10/12 MINUTI.
NON RICONGELARE IL PRODOTTO SCONGELATO.



Kozman

R O M A
alta pasticceria

I nostri dolci per la prima colazione: una vasta gamma con finissime farciture alle creme o marmellate. Creati solo con materie prime selezionate, impastati senza olio di palma o margarina e senza l'uso di conservanti. Per servire un prodotto fresco e genuino, di alta pasticceria.

BRIOCHE

cod. PC1BV

Brioche con lievito madre, lievitata 24 ore e impastata con miele, uova e zucchero di canna naturale al profumo di vaniglia, sfogliata con burro fresco. Ideale per una colazione leggera.

CROISSANT

cod. PC1CR

Crocantissimo e leggerissimo, è l'originale croissant Francese lievitato 24 ore, sfogliato con burro, latte e poco zucchero.

CROISSANT 5 CEREALI

cod. PC1CRC

Croissant ottenuto da farina integrale, crusca, cruschetto, orzo, avena, segale e farro, impastato con lievito madre, lievitato 24 ore.

FAGOTTINO CON BARRETTE DI CIOCCOLATA (PAIN AU CHOCOLAT)

cod. PC1FC

Leggerissimo e croccantissimo fagottino con sfoglia lievitata 24 ore, farcito con due barrette di cioccolato fondente pura di origine Domenicana al 72%

FAGOTTINO ALLE MELE

cod. PC1FM

Leggerissimo e croccantissimo fagottino con sfoglia lievitata 24 ore, impastato con lievito madre, uova e miele, farcito con crema cotta alla vaniglia, mele della Val di Non.

ABBRACCIO

cod. PC1BR

Impastato con lievito madre lievitato 24 ore, sfogliato e intrecciato.

TRECCIA SFOGLIATA CON UVETTA PASSA

cod. PC1TR

Impasto sfogliato intrecciato, lievitato 24 ore con lievito madre, con uvetta passa, miele, uova e zucchero naturale, accoppiato con una croccante pastasfoglia.

GIRELLA CON UVETTA PASSA

cod. PC1GU

Impastata con lievito madre, lievitata 24 ore, sfogliata con uova, miele, zucchero naturale e farcita con uvetta passa.

GIRELLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

cod. PC1GR

Impastata con lievito madre, lievitata 24 ore, sfogliata con uova, miele, zucchero naturale e farcita con gocce di cioccolato.

VENEZIANA

cod. PC1VN

Morbido e piccolo pane dolce con lievito madre, lievitato 24 ore, impastato con uova, miele, burro, zucchero di canna naturale e vaniglia.

IL PRODOTTO VIENE CONSEGNATO SURGELATO.
CONSERVARE IN CELLA AD UNA TEMPERATURA DI -18°C.
UNA VOLTA SCONGELATO PRERISCALDARE IL FORNO A 175°
E INFORNARLO PER CIRCA 10/12 MINUTI.
NON RICONGELARE IL PRODOTTO SCONGELATO.

www.kozmanroma.com