

## **DOLCE VARESE**

PASTICCERIA DOLCE VARESE

Semilavorato in polvere contenente farina di mais e di nocciole, ideale per la produzione di raffinate specialità di alta pasticceria, dal gusto ottimo e di grande successo come il tipico dolce di Varese, nella versione classica o a ciambella, anche marmorizzata, oppure la torta Sbrisolona o il pan del pescatore.

## **Dettagli prodotto**

COD 000587

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



farina di frumento



latte scremato in polvere



nocciole

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Senape

## **Denominazione tecnica**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.