



Bonjour
VIENNOISERIE FRANCE

Bonjour

VIENNOISERIE FRANCE

codice 16994

CROISSANT BURRO
PRELIEVATO ALBICOCCA

Croissant tutto burro prelievitato,
farcito con confettura all'albicocca.



Croissant Gr. 90

Pz. 44

codice 16992

CROISSANT BURRO
PRELIEVATO LAMPONE

Croissant tutto burro prelievitato,
farcito con confettura al lampone.



Croissant Gr. 90

Pz. 44

codice 16990

CROISSANT BURRO
PRELIEVATO CIOCCOLATO

Croissant tutto burro prelievitato,
farcito con crema di cioccolato e nocciola.



Croissant Gr. 90

Pz. 44



Fagottino Gr. 35 • Girella Gr. 35
Torsade cioccolato Gr. 28 • Torsade cranberry Gr. 30

codice 16919

ASSORTIMENTO ROYAL

Assortimento tutto burro: mini fagottini alla crema, mini girelle crema e cannella, mini torsade crema e cranberry, mini torsade al cioccolato.

Scongellare per 15 minuti.
Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Pz. 140



Fagottino Gr. 35 • Girella Gr. 32 • Croissant Gr. 30

codice 16918

ASSORTIMENTO BREAKFAST

Assortimento tutto burro: mini croissant, mini fagottini al cioccolato e mini girelle crema e uvetta.

Scongellare per 15 minuti.
Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Pz. 135

— ASSORTIMENTI MINI PRELIEVATI —





Croissant lunch prelevitato Gr. 30

codice 16926

CROISSANT LUNCH
BURRO MULTIGRANI

Croissant tutto burro prelevitato.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Pz. 120



Croissant lunch prelevitato Gr. 30

codice 16840

CROISSANT LUNCH
PRELIEVITATO

Croissant tutto burro prelevitato.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 10 minuti.

Pz. 240



Fagottino lunch prelevitato Gr. 32

codice 16841

FAGOTTINO LUNCH
PRELIEVITATO

Fagottino tutto burro prelevitato
con cioccolato.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Pz. 240



Girella lunch prelevitata Gr. 35

codice 16945

GIRELLA LUNCH
PRELIEVITATA

Girella tutto burro prelevitata
con crema e uvetta.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Pz. 260



Croissant burro prelievitato Gr. 40

codice 16953

CROISSANT BURRO PRELIEVITATO

Croissant tutto burro prelievitato.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 165



Croissant burro prelievitato Gr. 50

codice 16950

CROISSANT BURRO PRELIEVITATO

Croissant tutto burro prelievitato.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 120



Croissant burro prelievitato Gr. 70

codice 16806

CROISSANT BURRO PRELIEVITATO

Croissant tutto burro prelievitato.

Scongellare per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 60

— PRIMA COLAZIONE
PRELIEVITATI —

Bonjour
VIENNOISERIE FRANCE



Croissant Gr. 80

codice 16957

CROISSANT BURRO MULTIGRANI

Croissant tutto burro prelievitato.

Scongellare per 20 minuti

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 80



Croissant Gr. 70

codice 16955

CROISSANT BURRO MULTICEREALI

Croissant tutto burro prelievitato.

Scongellare per 20 minuti

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 70



— PRIMA COLAZIONE PRELIEVATI —



Croissant burro prelevato Gr. 70

codice 16022

CROISSANT CURVO
BURRO PRELIEVATO

Croissant tutto burro curvo prelevato.

Scongela per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 60



Fagottino cioccolato prelevato Gr. 75

codice 16807

FAGOTTINO CIOCCOLATO
PRELIEVATO

Fagottino tutto burro prelevato
al cioccolato.

Scongela per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 100



Girella uvetta prelevata Gr. 110

codice 16808

GIRELLA UVETTA
PRELIEVATA

Girella prelevata tutto burro
con ripieno di crema e uvetta.

Scongela per 20 minuti.

Cottura a 170°C per 20 minuti.

Pz. 60

Bonjour
VIENNOISERIE FRANCE

- LE SFOGLIE -



Mini sfoglia mela Gr. 40

codice 16006

MINT SFOGLIA
MELA

Sfoglia al burro con ripieno
di purea di mele.

Scongela per 20 minuti.

Cottura a 190°C per 16-18 minuti.

Pz. 255



Mini sfoglia mela Gr. 40

codice 16930

MINT DELIZIE
AI FRUTTI

Sfoglie ripiene di purea di frutta
assortita: mela caramellata, ciliegia,
fragola e mango.

Scongela per 20 minuti.

Cottura a 190°C per 16-18 minuti.

Pz. 100



Sfoglia mela Gr. 105

codice 16002

SFOGLIA
MELE

Sfoglia tutto burro con ripieno
di purea di mele.

Scongela per 20 minuti.

Cottura a 190°C per 18-20 minuti.

Pz. 50

- MINI LUNCH DA LIEVITARE -



codice 16012

MINI CROISSANT

Croissant piccoli tutto burro.

Lievitare per 1 ora e 30 minuti
a 28°C e 80% di umidità.

Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Mini croissant Gr. 20

Pz. 200



codice 16014

MINI FAGOTTINO

Fagottini piccoli tutto burro
con cioccolato.

Lievitare 1 ora e 30 minuti a 28°C
e 80% di umidità.

Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Mini fagottino Gr. 20

Pz. 200



codice 16015

MINI GIRELLA

Girella piccola tutto burro con
crema e uvetta.

Lievitare a 28°C e 80% di umidità
per 1 ora e 30 minuti.

Cottura a 170°C per 10-12 minuti.

Mini girella Gr. 30

Pz. 200





codice 17002

**CROISSANT BURRO CON
LIEVITO MADRE**

Croissant burro
con lievito madre Gr. 70

Pz. 165

CON LIEVITO MADRE



codice 16852

CROISSANT BEURRE

Croissant tutto burro classico.

Lievitare per 2 ore e 30 minuti a 28°C
e 80% di umidità.

Cottura a 170°C per 18-20 minuti.

Croissant beurre Gr. 71

Pz. 150



codice 16001

GIRELLA UVETTA

Girella tutto burro con
crema pasticcera e uvetta.

Lievitare per 2 ore a 28°C
e 80% di umidità.

Cottura a 170°C per 18-20 minuti.

Girella uvetta Gr. 105

Pz. 120



Croissant beurre Gr. 50

codice 15600

CROISSANT BEURRE

Croissant tutto burro classico.

Lievitare per 2 ore a 28°C
e 80% di umidità.

Cottura a 170°C per 18-20 minuti.

Pz. 200



Fagottino cioccolato Gr. 70

codice 16010

FAGOTTINO CIOCCOLATO

Fagottino tutto burro al cioccolato.

Lievitare per 2 ore e 30 minuti a
28°C e 80% di umidità.

Cottura a 170°C per 18-20 minuti.

Pz. 180



Torsade al cioccolato Gr. 120

codice 16009

TORSADE AL CIOCCOLATO

Prodotto dolciario tutto burro a forma
di spirale al cioccolato.

Lievitare per 2 ore a 28°C e 80% di
umidità.

Cottura a 170°C per 18-20 minuti.

Pz. 65

Bonjour
VIENNOISERIE FRANCE



Bonjour

VIENNOISERIE FRANCE



VITERBO

MILANO

TERNI

PESCARA

PRATO

FROSINONE

RIMINI

RAGUSA

OLBIA

PERUGIA

WWW.MANCINELLIGROUP.COM