



Evoluzioni di grano è un progetto imprenditoriale che nasce dalla passione di Laura e Patrizia per la storia e per i sapori e si sviluppa nel solco della tradizione gastronomica proiettato alla ricerca di gusti nuovi e unici

# Come sono realizzati i nostri prodotti?

Realizziamo, prepariamo e confezioniamo prodotti tratti da ricettari medievali, rinascimentali e Sette/Ottocenteschi. Dal Trecentesco "Liber de coquina" fino ad arrivare a "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado e a "Cucina teorico pratica" di Ippolito Cavalcanti, ci piace spulciare nelle pagine della storia per riscoprire esperienze di gusto antiche e sottrarre

all'oblio del tempo i sapori che hanno caratterizzato il nostro passato e segnato il presente.



PAG. 8-9

### BISCOTTI TRATTI DA RICETTARI MEDIEVALI

BUONUMORE CRESTINE DI FRUTTA

PAG. 10-11

### BISCOTTI TRATTI DA RICETTARI BORBONICI

BISCOTTINI NOBILI SOSAMELLI ALLA MONACA

PAG. 12-17

## **CONFETTURE STORICHE**

ANNURCA UBRIACA
ANNURCA MOSCATO E CANNELLA
COMPOSTA DE POMI
SAPORE DI PESCHE
ALBICOCCHE
ARANCIATA

PAG. 18-20

# CONSERVE TRATTE DA RICETTE STORICHE

SAPORE DI CAPPERI E ACCIUGHE SAPORE DI POMIDORI SECONDO VINCENZO CORRADO SAPORE DI POMIDORI SECONDO IPPOLITO CAVALCANTI

PAG. 21-24

#### **TARALLI**

TARALLI SCALDATI AL FINOCCHIETTO TARALLI MANDORLATI TARALLI ALLA CIPOLLA E UVETTA BRENNOLE

PAG. 25-28

#### **BISCOTTI ARTIGIANALI**

ANNURCHINI CARAMELLO SALATO COOKIES FONDENTI MORETTINI

PAG. 29-31

#### MORZETTE CAMPANE

MORZETTE AL CAFFE' MORZETTE STREGATE MORZETTE PECAN

# Biscotti del buonumore

Frollini con noce moscata e cannella



La ricetta si ispira alle indicazioni di santa Hildegarda di Bingen, monaca benedettina vissuta nel XII secolo, studiosa di erbe, piante e minerali, delle loro proprietà curative, che suggeriva di utilizzare la noce moscata impastata in un tortino per curare la "tristezza dello spirito". Il biscotto celebra la modernità della Santa del Medioevo.





INGREDIENTI: Farina di **frumento** 00, **burro**, zucchero, **mandorle, uova**, cannella < 1%, noce moscata < 1% e chiodi di garofano in polvere, agente lievitante (carbonato di sodio E500ii, acidificante: difosfati E450i), sale.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGBDB1 IMBALLO: 30 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

# **Crestine di frutta**Sfoglie ripiene di mela, frutta secca e spezie



Piccole sfoglie aromatiche ripiene di mela, noci, fichi secchi e spezie. La ricetta è tratta dal "Menagier de Paris", saggio culinario di fine Quattrocento scritto da un anonimo per la giovane moglie inesperta, una guida allo stesso tempo di condotta morale e di gestione domestica, che parla di "sapere pratico" e di ricette tramandate dalla tradizione orale.





| Valori medi per 100g |      |
|----------------------|------|
| Energia(Kcal)        | 458  |
| Energia (Kj)         | 1483 |
| Grassi (g)           | 24   |
| di cui saturi (g)    | 12   |
| Carboidrati (g)      | 35   |
| di cui zuccheri(g)   | 9    |
| Proteine (g)         | 5    |
| Sale (g)             |      |

#### **INGREDIENTI:**

Pasta sfoglia (farina di **frumento** 0, margarina vegetale: grassi di palma, oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aromi naturali; acqua, sale, estratto di malto d'orzo), purea di mela 20%, fichi secchi, **noci**, uva sultanina, **uova**, zucchero di canna, sale, vaniglia cannella, zenzero e chiodi di garofano in polvero.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGCFR1 IMBALLO: 27 pezzi per cartone (misure 27x32x32cm)



# Biscottini nobili

Biscotti croccanti con mandorla e cannella



La ricetta è tratta da "Il credenziere di buon gusto", scritto da Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento, colui che riuscì ad innovare l'esuberante cucina partenopea coniugandola con quella "tradizionale" francese. Un fine pasto invitante e speziato da abbinare a vini passiti.





| Valori medi per 100g |      |
|----------------------|------|
| Energia(Kcal         | 396  |
| Energia (Kj)         | 1659 |
| Grassi (g)           | 14   |
| di cui saturi (g)    | 1    |
| Carboidrati (g)      | 54   |
| di cui zuccheri(g)   | 26   |
| Proteine (g)         | 8    |
| Sale (g)             |      |
|                      |      |

#### **INGREDIENTI:**

Farina di **frumento** 00, zucchero, **mandorle** 16%, **latte, uova,** burro melange (**burro**, grassi vegetali: cocco, palma; acqua, olio vegetale: girasole; miele, siero di **latte** in polvere, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, conservanti: sorbato di potassio; correttori di acidità: acido lattico; coloranti: caroteni), agente lievitante (carbonato di ammonio), cannella in polvere 1%, sale.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGRAF IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32cm)

# Sosamelli alla monaca

Biscotti speziati alla mandorla e canditi





Biscotto aromatico e profumato, simile al classico "susamiello" napoletano, ma meno duro, grazie alla presenza della purea di mela. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" scritto da Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento, colui che riuscì ad innovare l'esuberante cucina partenopea coniugandola con quella "tradizionale" francese.





| Valori medi per 100g |      |
|----------------------|------|
| Energia(Kcal         | 342  |
| Energia (Kj)         | 1436 |
| Grassi (g)           | 10   |
| di cui saturi (g)    | 5    |
| Carboidrati (g)      |      |
| di cui zuccheri(g)   |      |
| Proteine (g)         |      |
| Sale (g)             |      |
|                      |      |

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, zucchero, purea di mela, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), arancia candita 6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330, conservanti: sorbato di potassio E202, **anidride solforosa** E220 come residuo), **mandorle** 3%, cannella e chiodi di garofano in polvere, agente lievitante (carbonato di ammonio).

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. CODICE PRODOTTO: EDGRAF IMBALLO: 30 pezzi per cartone (misure 27x32x32cm)

# Annurca ubriaca

Composta di mela annurca e aglianico





La composta è un tripudio di sapori: mela annurca, aglianico, scorza di arancia, cannella, zenzero e altre spezie che si fondono nella cottura lenta con aggiunta di zucchero. Ideale con formaggi stagionati per palati raffinati che intendono, nello stile della cucina medievale, deliziarsi con sapori contrastanti.

### Informazioni tecniche INGREDIENTI: Mela Annurca 52%, vino aglianico 21%, zucchero, miele, scorza di arancia, cannella, zenzero e chiodi di garofano Valori medi per 100g Energia(Kcal......136 Zuccheri totali: 26g su 100g Frutta utilizzata: 52g su 100g Grassi (g)......0,2 di cui saturi (g)......0,1 Carboidrati (g) ......30 di cui zuccheri(g).....28 ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Contiene solfiti CODICE PRODOTTO: EDGANU IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23) Sale (g).....



# Annurca moscato e cannella

Confettura extra di mela annurca e cannella





Confettura di mela annurca, cotta in succo di arancia e vino moscato, aromatizzata con cannella e zenzero. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per la prima colazione e da abbinare alla degustazione di formaggi di media stagionatura.

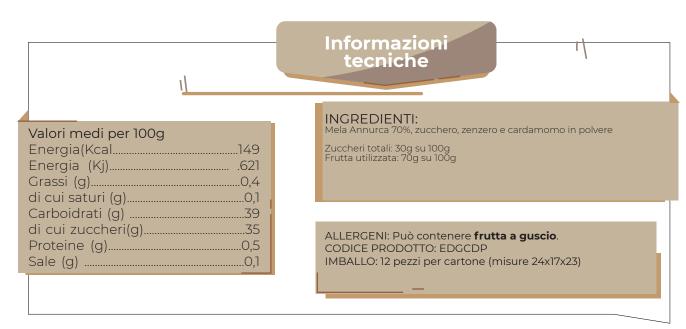
## Informazioni tecniche INGREDIENTI: Mela Annurca 52%, zucchero, vino moscato 9%, succo d'arancia, cannella <1% e zenzero in polvere. Valori medi per 100g Energia(Kcal.....147 Zuccheri totali: 29g su 100g Frutta utilizzata: 61g su 100g Grassi (g)......0,2 di cui saturi (g)......0,1 Carboidrati (g) ......36 di cui zuccheri(g).....35 ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Contiene solfiti. Proteine (g)......1,0 CODICE PRODOTTO: EDGAMC Sale (g) ..... IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

# Composta de pomi Confettura extra di mela annurca e spezie





Confettura di mela annurca e cardamomo, liberamente ispirata a un ricettario medievale. Ideale per farcire brioches e crostate e da abbinare a creme delicate e ricotta fresca, grazie all'intenso gusto di mela e al profumo balsamico del cardamomo.





# **Sapore di pesche** Confettura extra di pesche





Confettura di pesche, aromatizzata con succo e scorza di limone, addolcita e profumata con acqua di rose. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per la prima colazione e per spuntini salutari e golosi.

## Informazioni tecniche **INGREDIENTI:** Valori medi per 100g Pesche 66%, zucchero, scorza e succo di limone, acqua di rose. Energia(Kcal.....140 Zuccheri totali: 29g su 100g Frutta utilizzata: 71g su 100g Energia (Kj).....588 di cui saturi (g)......0,1 Carboidrati (g) ......38 di cui zuccheri(g).....38 ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Proteine (g)..... CODICE PRODOTTO: EDGSAPPES IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23) Sale (g) .....

# Albicocche

# Confettura extra di albicocche





Classica confettura di albicocche, esaltata da una nota di mandorla. La ricetta dal nome "Marmellata di albicocche" è tratta da "Il credenziere di buon gusto" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per la prima colazione e per spuntini salutari e gustosi.

## Informazioni tecniche **INGREDIENTI:** Valori medi per 100g Albicocche 59%, zucchero, aroma mandorla. Energia(Kcal.....201 Zuccheri totali: 41g su 100g Frutta utilizzata: 59g su 100g di cui saturi (g).....0 Carboidrati (g) .....52 di cui zuccheri(g).....51 ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Proteine (g)......1,0 CODICE PRODOTTO: EDGMAB IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23) Sale (g).....



# Aranciata

# Marmellata speziata di arance





Marmellata di arance, liberamente ispirata ad un ricettario medievale, preparata con succo e scorzette, cotta in miele e zucchero, aromatizzata con una leggera punta di cannella.

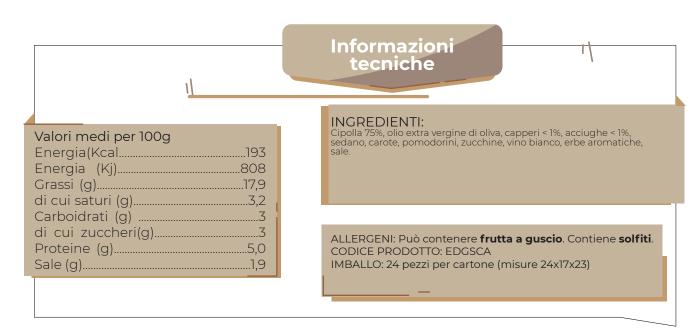
## Informazioni tecniche INGREDIENTI: Succo, polpa e buccia di arancia 69%, zucchero, miele, cannella in polvere, agar agar. Valori medi per 100g Energia(Kcal.....230 Zuccheri totali: 31g su 100g Frutta utilizzata: 69g su 100g Energia (Kj).....963 Grassi (g)......0,1 di cui saturi (g)......0,1 Carboidrati (g) ......61 di cui zuccheri(g).....58 ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Proteine (g)......3,0 CODICE PRODOTTO: EDGARA Sale (g)......0,1 IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

# Sapore di capperi e acciughe Condimento con cipolla, acciuga e cappero





Condimento a base di cipolla stufata, aromatizzata con acciughe e capperi. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per bruschette, soffritti e carni; coniuga la dolcezza della cipolla con la salinità delle acciughe e il sapore deciso dei capperi



# Sapore di pomidori

Sugo pronto con peperone





Sugo pronto, preparato con passata di pomodoro, aromatizzato con peperone e cipolla. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per condire pasta e bruschette.

### Informazioni tecniche INGREDIENTI: Zona di coltivazione del pomodoro: Italia Valori medi per 100g Ingredienti: passata di pomodoro, peperone 14%, olio extra vergine di oliva, sedano, carote, cipolle, zucchine, pomodori, vino bianco, sale, Energia(Kcal).....132 erbe aromatiche Energia (Kj).....554 Grassi (g)......12.4 di cui saturi (g).....2,1 Carboidrati (g) ..... di cui zuccheri(g)..... ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Contiene solfiti. Proteine (g)..... CODICE PRODOTTO: EGDSVC IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23) Sale (g).....

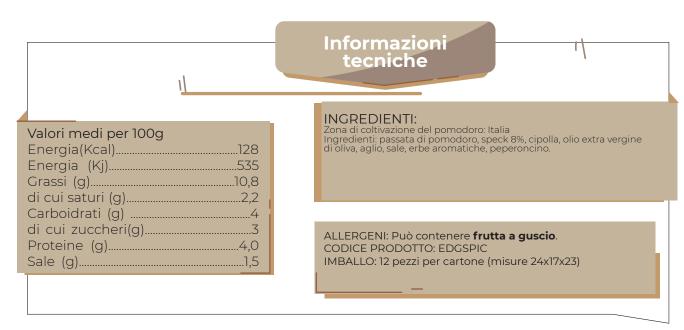
# Sapore di pomidori

Sugo pronto con p. affumicato





Sugo pronto, preparato con passata di pomodoro, aromatizzato con speck, erbe aromatiche e peperoncino. La ricetta è tratta da "Cucina teorico-pratica" di Ippolito Cavalcanti, nobile napoletano, letterato e cuoco presso la Corte Borbonica di Napoli nella prima metà dell'Ottocento. Ideale per condire pasta e bruschette. Incontra il gusto di palati che amano sapori decisi e leggermente piccanti.



# Taralli scaldati al finocchietto





Taralli classici della tradizione campana, lucidi e croccanti. Modellati uno a uno e aromatizzati al finocchietto. vengono prima sbollentati e poi cotti in forno. Semplici ma stuzzicanti, accompagnano formaggi, salumi e un buon bicchiere di vino





Grassi (g)......13 di cui saturi (g).....2 Carboidrati (g) ......59 di cui zuccheri(g).....1 Proteine (g)......9,0 Sale (g).....2,3

#### **INGREDIENTI:**

Farina di **frumento** 00, farina di **frumento** 0, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, agente lievitante (lievito di birra), semi di finocchietto <1%

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. Contiene solfiti. CODICE PRODOTTO: EDGTAR IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)



# Taralli mandorlati



Una rivisitazione dei classi taralli sugna e pepe napoletani: leggermente friabili, gustosi, piccanti ed impreziositi dalla croccantezza delle mandorle. Fatti a mano uno a uno, sono una esplosione di gusto in bocca per aperitivi stuzzicanti e golosi.

# Informazioni tecniche



#### **INGREDIENTI:**

Farina di **frumento** 0, strutto di maiale raffinato, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 14%, sale, pepe 2%, agente lievitante (lievito di birra), zucchero

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. CODICE PRODOTTO: EDGTSP IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

# Taralli cipolla e uvetta



Taralli fatti a mano dallo spiccato sentore di cipolla, friabili, arricchiti dalla morbidezza dell'uva passa. Un contrasto di sapori dolci e salati che risale alla tradizione medievale e che ancora oggi stupisce il palato.

# Informazioni tecniche INGREDIENTI: Farina di frumento 0, farina di frumento di frumento di frumento 0, farina di frumento di frum

 Valori medi per 100g

 Energia (Kcal)
 356

 Energia (Kj)
 1491

 Grassi (g)
 15

 di cui saturi (g)
 2

 Carboidrati (g)
 49

 di cui zuccheri(g)
 1

 Proteine (g)
 7

 Sale (g)
 1,8

Farina di **frumento** 00, farina di **frumento** 0, olio extravergine di oliva, vino bianco, cipolla 5%, uva sultanina 3%, sale, agente lievitante (lievito di birra)

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti** CODICE PRODOTTO: EDGTCU IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

# **Brennole**



# SOLO SU PRENOTAZIONE MINIMO 30 PEZZI

Taralli friabili, aromatizzati con semi di finocchietto, realizzati a mano con una particolare forma a otto, tipica della tradizione di Sant'Agata de' Goti (BN).

#### Informazioni tecniche



#### **INGREDIENTI:**

Farina di **frumento** 00, farina di **frumento** 0, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, agente lievitante (lievito di birra), semi di finocchietto.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti**. CODICE PRODOTTO: EDGBRE

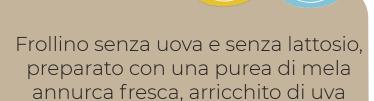
IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

# Annurchini

Frollini alla mela annurca







sultanina.

La mela annurca, presente già nella dieta dei sanniti e dei romani, si raccoglie ancora acerba all'inizio dell'autunno e si lascia maturare lentamente negli appositi melai esposti al sole, girandola a mano più volte.



#### Informazioni tecniche

#### 

#### INGREDIENTI:

Farina di **frumento** 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), uva sultanina, purea di mela annurca 11%, zucchero, aroma naturale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. CODICE PRODOTTO: EDGBRE IMBALLO: 32 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

# Caramello salato

Biscotti al caramello



Biscotti che nascono da un dorato caramello salato: delizia per gli amanti delle caramelle mou e dei contrasti dolce salato.





INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, burro melange (**burro**, grassi vegetali: cocco, palma; acqua, olio vegetale: girasole; miele, siero di **latte** in polvere, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, conservanti: sorbato di potassio; correttori di acidità: acido lattico; coloranti: caroteni), zucchero di canna, panna di **latte**, zucchero, sale, vaniglia in polvere.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGBCS2 IMBALLO: 32 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

# **Cookies fondenti**Biscotti con gocce di cioccolato fondente



Classico frollino della tradizione americana, tondo e croccante, arricchito con gocce di cioccolato fondente al 50% di cacao e dalla tipica nota caramellata del brown sugar, uno zucchero aggiunto di una punta di melassa.





| Valori medi per 100g |     |
|----------------------|-----|
| Energia(Kcal)        | 425 |
| Energia (Kj)         |     |
| Grassi (g)           |     |
| di cui saturi (g)    |     |
| Carboidrati (g)      |     |
| di cui zuccheri(g)   | 40  |
| Proteine (g)         | 11  |
| Sale (g)             |     |

#### **INGREDIENTI:**

INGREDIEN II:
Farina di **frumento** 00, zucchero, gocce di cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), burro melange (**burro**, grassi vegetali: cocco, palma; acqua, olio vegetale: girasole; miele, siero di **latte** in polvere, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, conservanti: sorbato di potassio; correttori di acidità: acido lattico; coloranti: caroteni), **uova**, sale, agente lievitante (carbonato di sodio E500ii, amido di mais, acidificante: difosfati E450i), vaniglia in polvere, melassa di zucchero di canna.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGCOF1 IMBALLO: 30 pezzi per cartone (misure 27x32x32)



# Morettini

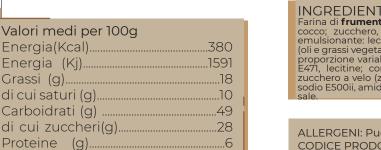
Frollini al cioccolato fondente e cacao



Sale (g)......0,6

Morbidi biscotti a base di cioccolato fondente fuso e cacao, ricoperti di zucchero a velo. Piccoli bon bon dalle forme irregolari: una delizia per gli amanti del cioccolato.

### Informazioni tecniche



INGREDIENTI:
Farina di frumento 00, cioccolato fondente 22% (grasso vegetale: palmisti, cocco; zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, aromi), uova, zucchero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e soia in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), cacao 3%, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), agente lievitante (carbonato di sodio E500ii, amido di mais, acidificante: difosfati E450i), vaniglia in polvere, sale

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGMORI IMBALLO: 27 pezzi per cartone (misure 27x32x32)



# Morzette al caffe'

Biscotti croccanti al caffè con nocciola e cioccolato



Biscotti croccanti al caffè, con nocciola e cioccolato Ouesti biscotti croccanti sono una gustosa rivisitazione delle classiche morzette campane, aggiunte di polvere di caffè e ingolosite con nocciole, gocce di cioccolato e spezie. Connotate da una leggera nota amarognola, sono una delizia per gli amanti del caffè.

#### Informazioni tecniche

### Valori medi per 100g Energia(Kcal)......370 Energia (Kj).....1550 Grassi (g).....12 di cui saturi (g).....3 Carboidrati (g) ......59 di cui zuccheri(g)......32 Proteine (g)......7 Sale (g)......0,5

Farina di **frumento** 00, zucchero, **nocciole** 6%, gocce di cioccolato 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao,emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), **uova**, caffè solubile 5%, **latte**, agente lievitante (carbonato di ammonio, bicarbonato di sodio), vaniglia, cannella e chiodi di garofano in polvere, sale.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGMOC IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32)



# Morzette stregate

Biscotti croccanti allo Strega con nocciola e mandorle



Classiche della tradizione campana, queste morzette sono impreziosite con una goccia del noto liquore Strega di Benevento e arricchite di nocciole e mandorle. La particolare aromaticità del liquore renderà "stregato" l'assaggio.

## Informazioni tecniche



| Valori medi per 100g |      |
|----------------------|------|
| Energia(Kcal)        | 396  |
| Energia (Kj)         | 1659 |
| Grassi (g)           | 14   |
| di cui saturi (g)    |      |
| Carboidrati (g)      |      |
| di cui zuccheri(g)   | 26   |
| Proteine (g)         | 8    |
| Sale (g)             |      |

#### **INGREDIENTI:**

INUREDIEN II:
Farina di frumento 00, zucchero, nocciole 8%, mandorle 8%, liquore
Strega 4% (alcool 95%, zucchero, erbe, aromi, spezie, zafferano), uova,
burro melange (burro, grassi vegetali: cocco, palma; acqua, olio
vegetale: girasole; miele, siero di latte in polvere, emulsionante: mono
e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, conservanti: sorbato di
potassio; correttori di acidità: acido lattico; coloranti: caroteni), latte,
agente lievitante (carbonato di ammonio), vaniglia in polvere.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. **CODICE PRODOTTO: EDGMST** IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32)



Morzette pecan
Biscotti croccanti con noci pecan e uva sultanina



Biscotti friabili con un gusto delicato e particolare grazie all'aggiunta di uva sultanina e noci pecan, un frutto oleoso dalle molte proprietà, ricco di grassi insaturi.





| Valori medi per 100g |      |
|----------------------|------|
| Energia(Kcal)        | 341  |
| Energia (Kj)         | 1429 |
| Grassi (g)           | 9    |
| di cui saturi (g)    | 1    |
| Carboidrati (g)      |      |
| di cui zuccheri(g)   |      |
| Proteine (g)         |      |
| Sale (g)             | 0,5  |
| · · ·                |      |

INGREDIENTI:
Farina di frumento 00, zucchero, noci pecan 8%, uva sultanina 8%, latte, uova, burro melange (burro, grassi vegetali: cocco, palma; acqua, olio vegetale: girasole; miele, siero di latte in polvere, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, conservanti: sorbato di potassio; correttori di acidità: acido lattico; coloranti: caroteni), agente lievitante (carbonato di ammonio), vaniglia in polvere, sale.

ALLERGENI: Può contenere frutta a guscio. CODICE PRODOTTO: EDGMPE IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32)



Via IV Novembre AMOROSI (BN) evoluzionidigrano@gmail.com +39 329 484 5089 www.evoluzionidigrano.it













