Depetris... i Ciculatè
L'ARTE DELLA PASTICCERIA

DEL VIALE
PASTICCERIA CAFFETTERIA
DEPETRIS

DEPETRIS
MONVISONE

"IL RE DI PIETRA IN UN DOLCE"

Il MONVISONE è una creazione dei maestri pasticceri Depetris che vuole esaltare al meglio i profumi e i sapori più caratteristici del territorio ai piedi del Monviso.

La frutta locale (Albicocche, Mele e Pesche), i Cereali antichi (Mais Pignulet, Segale, Grano Saraceno), i Fiori del Miele di Montagna e il Burro d'Alpeggio sono gli attori pratonisti di questo fragrante impasto ottenuto partendo da una lenta e rispettosa lavorazione del nostro lievito madre, mantenendo lo stessa passione e attenzione che ci contraddistingue dal 1976.

Un dolce nuovo dal sapore antico da degustare tutto l'anno.

Ingredienti: **farina macinata a pietra**, **burro fresco**, **uova**, zucchero, albicocche di Costigliole candite, pesche Revellesi candite, mele del Saluzzese candite, **farina di mais pignulet**, **farina di grano saraceno**, **farina di segale**, miele di fiori di montagna, acqua, burro di cacao naturale, **lievito di birra**, sale, aromi naturali.

VALORI NUTRIZIONALI - Valori medi per 100 gr
Valore energetico **345,71** kcal / **1446,43** kJ
Grassi **11,44 g** di cui grassi saturi **6,61 g**
Carboidrati **55,48 g** di cui zuccheri **21,96 g**
Proteine **6,04 g** - Fibre **2,17 g** - Sale **0,0269 g**

Lotto produzione N. _____ Da consumarsi pref. entro: _____

Conservare in un luogo fresco, asciutto e senza odori tra 16-18 °C. Può contenere tracce di frutta secca, glutine, uova e latte.

650 g e

Prodotto e confezionato da: **Depetris... i Ciculatè - Pasticceria del Viale**
Viale Umberto I, 19 - 12036 Revello (CN) - ITALIA - +39 0175.259144 - +39 351.5218005
www.cioccolatodelmonsivo.com