



FARE LE COSE CON IL CUORE.

Sammontana S.p.A.

Via Tosco Romagnola, 56 -50053 Empoli (FI)

Tel. 0571 70 76 - Fax 0571 707447

[www.ilpasticcere.it](http://www.ilpasticcere.it) - [informazioni@ilpasticcere.it](mailto:informazioni@ilpasticcere.it)

Numero Verde  
**800 199 690**

M10Q487



  
CORNETTO  
*Maestro*  
ARTIGIANALE



FARE LE COSE CON IL CUORE.



CORNETTO  
*Maestro*  
ARTIGIANALE



## È LIETO DI PRESENTARE LA GAMMA DI CORNETTI MAESTRO ARTIGIANALE

Cornetti dalla pasta fragrante  
al profumo di arancio che si scioglie in bocca,  
per un gusto autentico e delicato  
che richiama i tipici prodotti di pasticceria.

Disponibili in 4 varianti:  
Vuoto, Albicocca, Crema e Nocciole Cacao,  
con decorazioni differenziate  
per una migliore riconoscibilità in vetrina.



### *Vuoto*

Cornetto curvo sfogliato  
con Lievito Madre de Il Pasticcere,  
senza farcitura.  
Decorato in superficie con  
zucchero semolato.

cod. 8273

🕒 65 g. 📦 60 pz. 🌡️ 175°/180° C ⌚ 25 min. circa

### *Albicocca*

Cornetto curvo sfogliato  
con Lievito Madre de Il Pasticcere,  
con farcitura all'albicocca.  
Decorato con granella di zucchero  
in superficie.

cod. 8274

🕒 75 g. 📦 60 pz. 🌡️ 175°/180° C ⌚ 25 min. circa

### *Crema*

Cornetto curvo sfogliato  
con Lievito Madre de Il Pasticcere,  
con farcitura alla crema pasticcera.  
Decorato con codette di zucchero  
in superficie.

cod. 8275

🕒 75 g. 📦 60 pz. 🌡️ 175°/180° C ⌚ 25 min. circa

### NOVITÀ

### *Nocciole Cacao*

Cornetto curvo sfogliato  
con Lievito Madre de Il Pasticcere,  
con farcitura alla Nocciola e cacao.  
Decorato con scaglette di cioccolato  
in superficie.

cod. 8276

🕒 75 g. 📦 60 pz. 🌡️ 175°/180° C ⌚ 25 min. circa