



Canestrellini ricoperti. Anche il canestrello è un dolce tipico della tradizione ligure, dalla forma circolare “smerlata” sull'esterno e con un buco in centro. Va al fondatore di 'La Sassellese' il merito di aver inventato per primo il 'canestrellino' che oggi rappresenta il 'fiore all'occhiello' della nostra produzione. A base di pasta frolla e senza alcun conservante, il canestrellino 'La Sassellese' risulta pressoché inimitabile per la friabilità molto gradevole al palato e per lo strato di bianchissimo zucchero a velo con cui viene spolverato dopo la cottura e che, grazie al procedimento esclusivo, resta inalterato per tutto il periodo di durabilità del prodotto.

Una variante del prodotto classico sono i Canestrellini ricoperti. Analoghi ai tradizionali per forma e dimensioni, sono ricoperti da uno strato di finissimo cacao.



Canestrellini
ricoperti

