



## Canestrelli

Tutta l'inconfondibile friabilità del Canestrello, tradizionale specialità a base di gustosa pasta frolla, è sempre a portata di mano per una veloce e sfiziosa pausa nella pratica confezione da 3 Canestrelli. Prodotto con ingredienti accuratamente selezionati e senza grassi idrogenati, questo classico della pasticceria ligure si distingue subito per la caratteristica forma circolare forata al centro e coronata da piccoli petali. Ma a rendere davvero unico e inimitabile il Canestrello è la preziosa spolverata di bianchissimo zucchero a velo dopo la cottura che, grazie ad un procedimento esclusivo, si mantiene inalterata nel tempo in tutta la sua fragranza. In questo prodotto vengono utilizzate solo uova fresche da galline allevate a terra.

## Canestrelli

*The unmistakable mouth-watering crumbliness of the Canestrello, a traditional speciality made with delicious shortcrust pastry, is always at hand for a quick and tasty break in a practical packet of 3 Canestrelli. Produced with carefully selected ingredients free from hydrogenated fats, this classic Ligurian pastry is immediately distinguished by its characteristic round shape, with a small hole in the centre and small petals. What makes the Canestrello truly unique and inimitable is the precious dusting of the whitest icing sugar applied after baking which, thanks to an exclusive procedure, remains unchanged over time, maintaining all of its fragrance. Only eggs from free-range hens are used in this product.*

Da sapere / To know:

**prodotti con tuorlo di uova da galline allevate a terra**  
produced with yolks of egg from free-range hens

**senza grassi idrogenati**  
without hydrogenated fats

**in pratica confezione da 3 Canestrelli**  
in a practical packaging of 3 Canestrelli



4-0883-17-100-00

