

CANESTRELLINI



Canestrellini

Tipico dolce della tradizione pasticceria ligure, piccolo nelle proporzioni ma grande nella bontà, il Canestrellino rappresenta il vero "fiore all'occhiello" della nostra produzione, grazie a una felice intuizione del fondatore di "La Sassellese". A base di pasta frolla e totalmente priva di conservanti, questa squisita specialità si distingue subito per la caratteristica forma circolare forata al centro e coronata da piccoli petali. Ma a rendere davvero unici e inimitabili i Canestrellini "La Sassellese" sono la deliziosa friabilità al palato e 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.

Canestrellini

A typical sweet of Ligurian pastry tradition, small in size but grand in goodness, the Canestrellino represents the true "pride and joy" among our products, thanks to the successful insight of the founder of "La Sassellese". Made with shortcrust pastry and preservative-free, this exquisite speciality is immediately distinguished by its characteristic round shape, with a small hole in the centre and small petals. What makes the Canestrellini "La Sassellese" truly unique and inimitable is their delicious mouth-watering crumbliness and the precious dusting of the whitest icing sugar applied after baking, which remains unchanged over time, make them unique and inimitable. 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



4-0883-17-100-00

