



TREBONTA'
AMORE PASSIONE QUALITA'

**dolci preparati
ogni giorno
*per te***

trebonta.it

Trebontà

realizza specialità dolciarie che all'amore e alla passione, unisce la qualità delle materie prime.

È finissima pasticceria eseguita ogni giorno da maestri artigiani nel rispetto delle antiche ricette. Selezione attenta di ingredienti provenienti dal territorio, tecnica e manifattura accurate, originalità nell'accostamento dei gusti, soddisfano la richiesta dei palati più raffinati ed esigenti.

Trebontà con Dolci Andriesi racconta e propone i dolci della tradizione locale.





Indice

7	Il Pastrotto
18	Il Pastrotto mini
21	Il Pastrotto cuore caldo
25	Il Pastrotto semifreddo
31	Il Trenocelle
38	Il Gelatino minicono
39	Il Gelatino mononocella
43	Il Mezzo Pezzo
47	La Zeppola
51	Il semifreddo Hippo Ice

Un gruppo giovane e dinamico, composto da mastri gelatai e pasticceri esperti, che collaborano con passione per valorizzare e preservare le tradizioni dolciarie del territorio. Grazie alla loro competenza, Trebontà ha reso possibile la produzione di prodotti dolciari autentici e di alta qualità, rispettando le ricette e le tecniche tradizionali.

Il team si avvale di competenze specializzate per la distribuzione dei prodotti nel territorio nazionale, garantendo un servizio efficiente e capillare per portare le eccellenze dolciarie a un pubblico sempre più ampio.



Il pastrotto

è la rivisitazione moderna e originale di un'antica ricetta pugliese. Si presenta con un caldo colore dorato decorato con zucchero a velo e farcito con deliziose creme, frutta fresca, yogurt e cioccolato.

Il Pastrotto è unico, preparato ogni mattina, è declinato nei gusti particolari e creativi suggeriti dai nostri pasticceri.





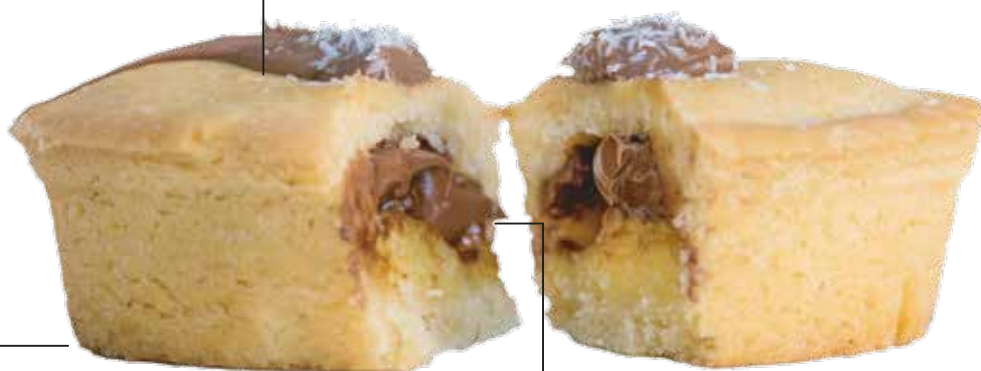
☪
il Pastrotto
DOLCE ANDRIESE



ogni giorno per te dolci preparati.

Il Pastrotto

A volte glassato, ricoperto con zucchero a velo con gustose decorazioni per l'occhio ed il palato.



Frolla prodotta con farine scelte e uova di qualità

Farciture con deliziose creme, confetture di frutta, yogurt, cioccolato o ricotta



Babà berry

Pasta frolla classica, crema pasticciera, confettura di fragole e pezzi di babà imbevuti al rum

COD ART: DAPC01



Brown

Pasta frolla alla castagna, crema pasticciera al cioccolato fondente con pezzi di marroni

COD ART: DAPC02



Caramello salato

Pasta frolla classica, crema pasticciera con cuore di caramello ed un pizzico di sale

COD ART: DAPC03



Cassata

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta con mix di canditi

COD ART: DAPC04



Chic

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola e cioccolato bianco

COD ART: DAPC05



Classico

Pasta frolla classica e crema pasticciera

COD ART: DAPC06



Classico plus

Pasta frolla classica, cremapasticciera e confettura di amarene

COD ART: DAPC07



Dark

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato fondente e menta

COD ART: DAPC08



Delicato

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta e agrumi

COD ART: DAPC09

i classici



Delizioso

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cocco e crema di nocciola

COD ART: DAPC10



Desiderio

Pasta frolla classica, crema pasticciera e crema di nocciola

COD ART: DAPC11



Dream

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato bianco e frutti di bosco

COD ART: DAPC12



Emotion

Pasta frolla classica, cioccolato bianco e gianduia

COD ART: DAPC13



Fragolo

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo yogurt e confettura di fragola

COD ART: DAPC14



Gustoso

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo yogurt bianco e confettura di frutti di bosco

COD ART: DAPC15



Incanto

Pasta frolla integrale, crema pasticciera, lime e menta

COD ART: DAPC16



Nero arancia

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato fondente con rum e arancia

COD ART: DAPC17



Paradiso

Pasta frolla classica e crema di latte

COD ART: DAPC18



Passion

Pasta frolla classica, crema pasticciera al passion fruit e confettura di ciliegia

COD ART: DAPC19



Pastiera

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta, canditi d'arancia e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC20



Pistacchio caramel

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta, pistacchio e cuore di caramello

COD ART: DAPC21



Pistacchio nero

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio e gocce di cioccolato fondente

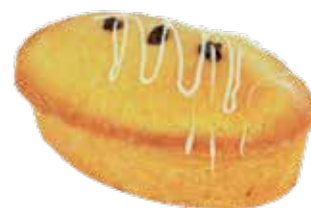
COD ART: DAPC22



Profumato

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio e crema di nocciola

COD ART: DAPC23



Riccopera

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta, pezzi di pera e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC24



Ricotta e amarena

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta con pezzi di amarena

COD ART: DAPC25



Soft

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla ricotta con crema di pistacchio

COD ART: DAPC26



Star

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo yogurt e melograno

COD ART: DAPC27

i classici



Sublime

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera alla ricotta, pezzi di pera, cannella e noci sgusciate

COD ART: DAPC28



Sweet

Pasta frolla classica, crema pasticciera al miele e noci sgusciate

COD ART: DAPC29



Tiramisù

Pasta frolla classica, crema pasticciera al tiramisù e chicchi di caffè

COD ART: DAPC30



Torrone

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla mandorla e gocce di cioccolato fondente

COD ART: DAPC31



Tradizionale

Pasta frolla classica, crema pasticciera, marmellata di arance, canditi e uva sultanina

COD ART: DAPC32



White

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato bianco, granella di nocciole e gocce di cioccolato bianco

COD ART: DAPC33



Yellow

Pasta frolla classica, crema pasticciera e cuore di crema al limone

COD ART: DAPC34



Zabaione

Pasta frolla classica, crema pasticciera allo zabaione e gocce di cioccolato bianco

COD ART: DAPC35



Zenzero integrale

Pasta frolla integrale, crema pasticciera, zenzero e cannella

COD ART: DAPC36



Ananas

Pasta frolla classica, crema pasticciera al succo di ananas e pezzi di ananas sciroppata e glassa al cioccolato bianco

COD ART: DAPG01



Banana

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla banana, gocce e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG02



Bonito

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola, gianduia e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG03



Cappuccino

Pasta frolla classica, crema pasticciera al caffè e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG04



Caramel

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato al latte con cuore di caramello e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG05



Cheri

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato fondente con ciliegia al maraschino e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG06



Ciocopink

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato con confettura di fragole e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG07



Coconut

Pasta frolla classica, crema di latte al cocco e glassa al cioccolato fondente con farina di cocco

COD ART: DAPG08



Dandy

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cioccolato fondente, gianduia, nocciole intere e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG09

i glassati



Delicious

Pasta frolla al cacao, crema di latte, cuore di cioccolato fondente e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG10



Moccacino

Pasta frolla classica, crema pasticciera al caffè e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG11



Peperoncino

Pasta frolla al cacao, crema pasticciera al cioccolato fondente e peperoncino e glassa al cioccolato fondente

COD ART: DAPG12



Pistacchioso

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio con cuore di crema di pistacchio e glassa al ciocc. bianco al pistacchio e granella di pistacchio

COD ART: DAPG13



Prelibato

Pasta frolla al vincotto di fichi, crema pasticciera alla ricotta e marmellata di fichi e glassa al cioccolato bianco

COD ART: DAPG14



Raffaello

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cocco con cuore di cioccolato bianco, glassa di cioccolato bianco e farina di cocco

COD ART: DAPG15



Rochè

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola, granella di nocciole e gianduia e glassa di cioccolato al latte

COD ART: DAPG16



Snikers

Pasta frolla classica, crema pasticciera alle arachidi, cuore di caramello, arachidi salate e glassa al cioccolato al latte

COD ART: DAPG17



Stellato

Pasta frolla al cacao, crema di latte con cuore di gianduia, stelline di zucchero e glassa di cioccolato al latte

COD ART: DAPG18

i senza lattosio



Classico

Pasta frolla classica, crema pasticciera

COD ART: DASL01



Classico plus

Pasta frolla classica, crema pasticciera e confettura d'amarena

COD ART: DASL02



Delizioso

Pasta frolla classica, crema pasticciera al cocco con cuore dicrema di nocciola vegana

COD ART: DASL03



Desiderio

Pasta frolla classica, crema pasticiera e cuore di nocciola vegana

COD ART: DASL04



Nocciola

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola

COD ART: DASL05



Pistacchio

Pasta frolla classica, crema pasticciera al pistacchio

COD ART: DASL06

Preparazione e conservazione



Scongellare il prodotto in frigo a +4° per circa 12 ore

Prima di servire si consiglia di riscaldare il prodotto in forno preriscaldato a 180° per 1 minuto o in microonde per circa 20 secondi



Conservare il prodotto a temperatura costante tra i -18° e i -20°

Il conservatore deve essere ben chiuso e non sovraccaricato

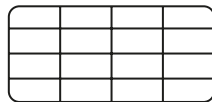


Non ricongelare il prodotto dopo lo scongelamento, la catena del freddo non deve essere interrotta



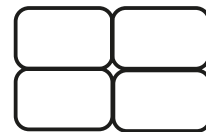
Peso

120-130 G



Pezzi

16 pezzi per confezione



Ordine

Minimo d'ordine:
4 confezioni per gusto



Il Pastrotto nella variante mini

senza lattosio

Il Pastrotto nella variante mini è la rivisitazione moderna e originale dell'antica ricetta pugliese presentato nella variante "snella" e **senza lattosio** per soddisfare ogni esigenza.

Il Pastrotto mini è unico, preparato ogni mattina, è declinato in 6 gusti particolari e creativi suggeriti dai mastri pasticciieri di Trebontà.



il pastrotto mini **senza lattosio**



Classico (i classici)

Pasta frolla classica con crema pasticciera

COD ART: DAPMCS01



Classico plus (i classici)

Pasta frolla classica, crema pasticciera e confettura d'amarena

COD ART: DAPMCS02



Bonito (i glassati)

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola, crema di nocciola vegana e glassa al cioccolato al latte vegano con strisce di cioccolato fondente

COD ART: DAPMGS01



Coconut (i glassati)

Pasta frolla classica, crema di latte al cocco e glassa al cioccolato fondente vegano con farina di cocco

COD ART: DAPMGS02



Rochè (i glassati)

Pasta frolla classica, crema pasticciera alla nocciola, granella di nocciola e crema di nocciola vegana e glassa al cioccolato al latte vegano

COD ART: DAPMGS03



Stellato (i glassati)

Pasta frolla al cacao, crema di latte con crema di nocciola vegana, stelline di zucchero e glassa al cioccolato al latte vegano

COD ART: DAPMGS04

kit in scatola:

classico - classico plus: DAMPCSA1

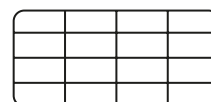
roche' - stellato : DAPMGS01

bonito - coconut : DAPMGS02



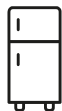
Peso

50/60 G



64 pezzi per confezione
32+32 pezzi per gusto

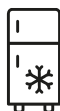
Preparazione e conservazione



Scongellare il prodotto in frigo a +4° per circa 12 ore



Non ricongelare il prodotto dopo lo scongelamento, la catena del freddo non deve essere interrotta



Conservare il prodotto a temperatura costante tra i -18° e i -20°.
Il conservatore deve essere ben chiuso e non sovraccaricato



Si consiglia di riscaldare il prodotto in forno preriscaldato a 180° per 1 minuto o in microonde per circa 20 secondi

Il pastrotto cuore caldo

La pasta frolla viene impastata con polvere di pregiato cacao amaro per ottenere il gusto tipico. Il Pastrotto, all'interno presenta un delizioso "cuore" cremoso e avvolgente, irrinunciabile per gli appassionati di dolci al cioccolato. Va servito caldo in modo da mantenere la morbidezza del "cuore".

Può essere accompagnato da panna montata aromatizzata alla vaniglia o da una quenelle di gelato.





il Pastrotto
Cuore Caldo

il pastrotto cuore caldo

FORNITO
CRUDO



Frolla classica

Pasta frolla classica con cuore al cioccolato

COD ART: DACC01



Frolla al cacao

Pasta frolla al cacao con cuore al cioccolato

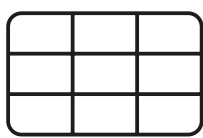
COD ART: DACC02

Conservazione e consumo



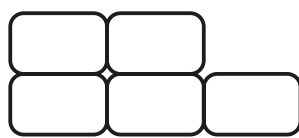
Peso

110 G



Pezzi

9 pezzi per confezione



Ordine

Minimo d'ordine 5 confezioni per gusto



Conservare il prodotto tra -18° e -20°



Non interrompere la catena del freddo



Il prodotto è distribuito crudo e fornito in stampo di alluminio. Segue cottura in forno preriscaldato a 185° per circa 13 minuti





Il pastrotto semifreddo

è una fantastica variante semifredda de Il Pastrotto.

Il semifreddo è prodotto in differenti gusti, uno strato fragrante di pasta frolla associato ad una croccante copertura di cioccolati finissimi e purissimi.





il Pastrotto
Semifreddo

il pastrotto semifreddo



Ai 3 cioccolati

Semifreddo al cioccolato fondente, al latte e bianco con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DAPS01



Cheesecake

Semifreddo allo yogurt con cuore di frutti di bosco ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS02



Cioccolato bianco e frutti di bosco

Semifreddo al c. bianco con cuore ai frutti di bosco ricoperto con c. fondente

COD ART: DAPS03



Cocco e cioccolato bianco

Semifreddo al cocco con cuore di cioccolato bianco ricoperto con ciocc. al latte

COD ART: DAPS04



Exotic e mango

Semifreddo ai frutti esotici e purea di mango ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS05



Frutti di bosco e amarena

Semifreddo ai frutti di bosco con cuore di amarena ricoperto con c. bianco

COD ART: DAPS06



Limone

Semifreddo al limone con cuore di crema al limone ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS07



Nero arancia

Semifreddo al cioccolato fondente con confettura di arance, ricoperto con cioccolato fondente

COD ART: DAPS08



Pesca e mango

Semifreddo alla pesca e purea di mango ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS09

il pastrotto semifreddo



Pistacchio

Semifreddo al pistacchio con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato bianco al pistacchio

COD ART: DAPS10



Rochè

Semifreddo alla nocciola e granella di nocciole con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato al latte e granella di nocciole

COD ART: DAPS11



Tartufo bianco

Semifreddo al cioccolato bianco e al caffè ricoperto con cioccolato bianco e meringhe di zucchero

COD ART: DAPS12



Tartufo nero

Semifreddo al cioccolato e alla nocciola ricoperto con cioccolato fondente cacao e zucchero

COD ART: DAPS13



Yogurt e gianduia

Semifreddo allo yogurt con cuore di gianduia ricoperto con cioccolato bianco

COD ART: DAPS14

il pastrotto semifreddo

Conservazione e consumo



Conservare il prodotto tra
-16° e -18°



Non interrompere la catena del
freddo

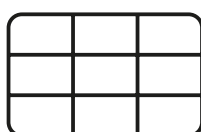


Consumare il prodotto dopo averlo
stemperato fuori dal congelatore per
circa 1 minuto



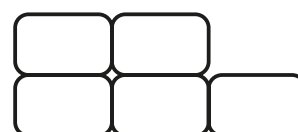
Peso

80 G



Pezzi

9 pezzi per confezione



Ordine

Minimo d'ordine:
5 confezioni per gusto





**assaggia...
e poi mi dici!**

Il Trenocelle

è una specialità creata dai gelatai di Andria nei favolosi anni '50 del secolo scorso, ancor prima del boom economico.

Molto legato alle serate di festa ed alla festa patronale della Città in quanto gelato da passeggio da consumare mentre si girava tra bancarelle e giostre.

Oggi è prodotto solo nella variante **senza lattosio**.

Ingredienti di altissima qualità come latte fresco, panna montata e tre nocciole, dette localmente nocelle, sono la perfetta combinazione per il successo di un gran gelato artigianale preparato secondo la tradizione e oggi declinato in tanti gusti da scoprire e gustare in una cialda croccantissima ricoperta internamente con cioccolato al latte.





il Trenocelle

GELATO ANDRIESE



senza lattosio



Il Trenocelle **senza lattosio**



Cioccolato

Cialda croccante con panna, nocciole intere tostate, gelato senza lattosio al cioccolato ricoperto con cioccolato extra fondente

COD ART: DATSL01



Caffè

Cialda croccante con panna, nocciole intere tostate, gelato al caffè senza lattosio ricoperto con cioccolato al latte vegano e granella di nocciole pralinata

COD ART: DATSL02



Nocciola

Cialda croccante con panna, nocciole intere tostate, granella di nocciole pralinata, gelato senza lattosio alla nocciola ricoperto con cioccolato al latte vegano

COD ART: DATSL03



Pistacchio

Cialda croccante con panna, nocciola intere tostate, gelato senza lattosio al pistacchio ricoperto con cioccolato extra fondente e granella di pistacchio

COD ART: DATSL04

PRONTO
PER IL
CONSUMO

Il Trenocelle **senza lattosio**

PRONTO
PER IL
CONSUMO

Conservazione e consumo



Conservare il prodotto tra
-18° e -20°



Non interrompere la catena del
freddo

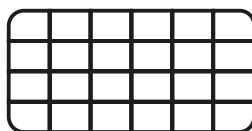


Consumare il prodotto dopo
averlo stemperato fuori dal
congelatore per circa 1 minuto



Peso

90/100 G



Pezzi

24 pezzi per confezione

Ogni cialda del trenocelle è
internamente ricoperta con
cioccolato al latte vegano per
preservarne la croccantezza





010101
DOLCIANDRIESI

Il Gelatino

è l'erede del famoso "moretto" anni '60, cono gelato alla nocciola o al cioccolato, ricoperto di cioccolato fondente, cioccolato al latte o cioccolato di pistacchio. Oggi, la filiera è composta da piccoli cono di gelato declinati in vari gusti.

Disponibile la variante mononocella con una pregiata nocciola intera nel cestino di cialda ricoperta internamente con cioccolato al latte.






il Gelatino
GELATO ARTIGIANALE

il minicono **senza lattosio**

PRONTO
PER IL
CONSUMO



Caffè

Cialda croccante con gelato senza lattosio al caffè' ricoperto con cioccolato al latte vegano e granella di nocciole pralinate



Cioccolato

Cialda croccante con gelato senza lattosio al cioccolato ricoperto con cioccolato extra fondente



Nocciola

Cialda croccante con gelato senza lattosio alla nocciola ricoperto con cioccolato al latte vegano



Pistacchio

Cialda croccante con gelato senza lattosio al pistacchio ricoperto con cioccolato extra fondente e granella di pistacchio

il mononocella **senza lattosio**



Caffè

Cialda croccante con panna, nocciola intera tostata, gelato senza lattosio al caffè' ricoperto con cioccolato al latte vegano e granella di nocciole pralinata



Cioccolato

Cialda croccante con panna, nocciola intera tostata, gelato senza lattosio al cioccolato ricoperto con cioccolato extra fondente



Nocciola

Cialda croccante con panna, nocciola intera tostata, granella di nocciole pralinata, gelato senza lattosio alla nocciola ricoperto con cioccolato al latte vegano



Pistacchio

Cialda croccante con panna, nocciola intera tostata, gelato senza lattosio al pistacchio ricoperto con cioccolato extra fondente e granella di pistacchio

Il Gelatino **senza lattosio**

Conservazione e consumo



Ordine

Minimo d'acquisto:
n. 4 confezioni da 2 kg



Non interrompere la catena del
freddo



Conservare il prodotto tra
-18° e -20°



Consumare il prodotto dopo
averlo stemperato fuori dal
congelatore per circa 1 minuto



Peso

Minicono: 45 G
Mononocella: 35 G



Pezzi

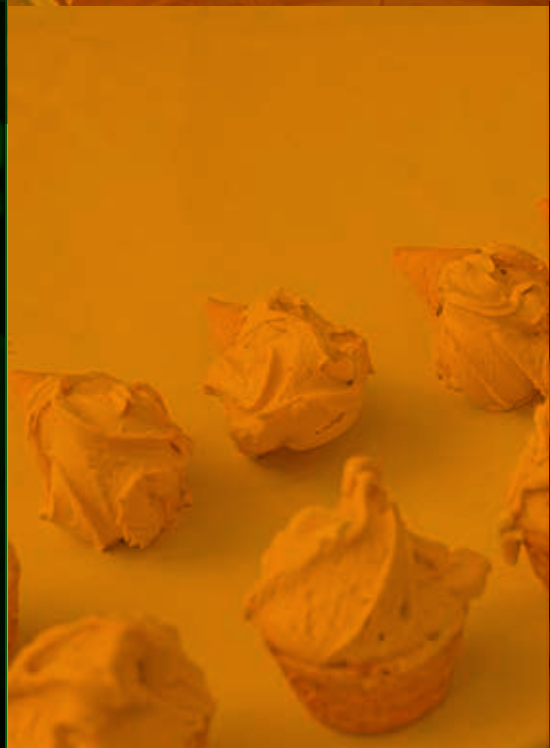
Confezione da 2 kg con
assortimento di 4 gusti

COD. SCATOLA ASSORTITA
MINICONO: DAMCSA1

COD. SCATOLA ASSORTITA
MONONOCELLA: DAMNSA1

Ogni cialda del minicono e del
mononocella è ricoperta internamente
con cioccolato al latte vegano per
preservarne la croccantezza





Il mezzopezzo

è un gelato alla nocciola e al cioccolato **senza lattosio**, panna, granella di nocciole tostate, e pan di spagna imbevuto al liquore rosso (alcherмес), veniva preparato in occasione della festa patronale di Andria in onore di Santa Maria dei Miracoli e San Riccardo.

Si consumava stando seduti ai tavolini nella piazza principale della città mentre dalla cassa armonica le bande intonavano la musica delle più celebri romanze del melodramma italiano. Un accostamento unico, un piacere sublime!





il Mezzo Pezzo
GELATO ANDRIESE

Il Mezzo pezzo **senza lattosio**



Nocciola

Gelato alla nocciola e al cioccolato senza lattosio, panna, granella di nocciola e pan di spagna imbevuto al liquore rosso (alchermes).

COD ART: DAMPS01



Pistacchio

Gelato al pistacchio e al cioccolato senza lattosio, panna, granella di pistacchio e pan di spagna imbevuto al liquore rosso (alchermes).

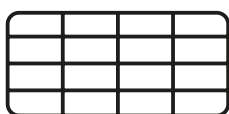
COD ART: DAMPS02

Conservazione e consumo



Peso

110-115 G



Pezzi

16 pezzi per confezione



Ordine

Minimo d'acquisto:
n. 4 confezioni



Conservare il prodotto
tra -18° e -20°



Non interrompere la
catena del freddo



Consumare il prodotto dopo
averlo stemperato fuori dal
congelatore per circa 1 minuto





La zeppola

Trebontà rivisita la ricetta tradizionale della zeppola con ingredienti di altissima qualità rendendo il suo gusto unico e sublime.

La zeppola è disponibile nelle varianti al forno o fritte.





la Zeppola

ARTIGIANALE

la zeppola



Classica al forno

Peso: 10 gr circa

COD ART: ZEF001



Classica fritta

Peso: 15 gr circa

COD ART: ZEFR01



Cacao al forno

Peso: 10 gr circa

COD ART: ZFCA01

Pezzi

2 confezioni da 1,5 kg

Pezzi

2 confezioni da 1,5 kg

Pezzi

2 confezioni da 1,5 kg

Conservazione e consumo



Conservare il prodotto
tra -18° e -20°



Non interrompere la
catena del freddo



Rinvenire il prodotto in forno
preriscaldato a 180° per circa 2
minuti e farcire a proprio
piacimento





I semifreddi

sono dolci eleganti e freschi che uniscono la cremosità di una mousse alla freschezza di un gelato. Trebontà propone delicati gusti con il perfetto equilibrio tra leggerezza e semplicità, ideali per ogni stagione.





i Semifreddi
DOLCI ARTIGIANALI

I semifreddi - hippo ice



Bonito

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo alla nocciola, gianduia ricoperto con cioccolato al latte e strisce di cioccolato fondente

COD ART: HICE01



Dandy

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo al cioccolato, gianduia e nocciole intere ricoperto con cioccolato fondente e strisce di cioccolato al latte

COD ART: HICE02



Raffaello

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo al cocco e cioccolato bianco ricoperto con cioccolato bianco e cocco rapè

COD ART: HICE03



Snikers

Biscotto di pasta frolla al burro con semifreddo alla nocciola, caramello e arachidi salate ricoperto con cioccolato al latte e strisce di cioccolato bianco

COD ART: HICE04

I semifreddi - hippo ice

Conservazione e consumo



Conservare il prodotto tra
-16° e -18°



Non interrompere la catena del
freddo



Consumare il prodotto dopo
averlo stemperato fuori dal
congelatore per circa 1 minuto



Peso

25 G



Pezzi

Confezione da 2 kg con
assortimento max 4 gusti



Ordine

Minimo d'acquisto:
n. 4 confezioni da 2 kg







TREBONTÀ

Via W. A. Mozart, 25
76123 Andria Bt
p.i. 07631710725

info@trebonta.it
www.trebonta.it

trebonta.it

