

Cuor di maïs

SEMILAVORATO PER
LA PRODUZIONE DI TORTE
DA STAMPO.



I prodotti della nuova *Linea pasticceria*

oltre a garantire un'esecuzione
veloce e un prodotto finito
costante hanno tutti come
obbiettivo comune
la realizzazione di dolci di qualità
grazie all'utilizzo di ottime
materie prime e al
continuo impegno nella ricerca
di ingredienti genuini.



NUTRIPAN s.r.l. Via Z., M. e G. Fontana, 10A - 43122 Parma (PR)

Tel. +39 0521 387946 - info@nutripan.it - www.nutripan.it

Dolce frolla

SEMILAVORATO PER
LA PRODUZIONE DI CROSTATE,
BISCOTTI E FROLLINI.

Magie cake

SEMILAVORATO PER
LA PRODUZIONE DI MUFFIN,
PLUMCAKE E PANCAKE.

Soft cake

SEMILAVORATO PER
LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA,
ARROTOLATI E TORTE SOFFICI.

La Brioche plus

SEMILAVORATO PER
LA PRODUZIONE DI CORNETTI,
BRIOCHE, PASTE SFOGLIATE
E DOLCI DA PRIMA COLAZIONE.

