



Cannoli

Dolce Sicilia di Ciaravino Alice
Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22
91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy
tel. +39 0923 852587
www.dolcesicilia.it
info@dolcesicilia.it | ciaravinoalice@pec.it



Cannoli



CANNOLI RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI:

farina "00", ricotta di pecora, zucchero, frutta candita surrogato di cioccolato, grassi animali, cacao, aceto, vanillina, sale e gocce di surrogato.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 58 - Cannoli ripieni gr.110 pz.12

Cod. 120 - 8 Vassoi da 5 Cannoli di Ricotta da gr. 110

CANNOLI STUFFED WITH CHEESE OF SHEEP

INGREDIENTS:

"00" flour, ricotta, sugar, candied fruit chocolate substitute, animal fats, cocoa, vinegar, vanilla extract, salt and drops of surrogate.

PACKAGING:

Cod. 58 - Cannoli stuffed gr.110 pz. 12

Cod. 120 - 8 Vassoi da 5 Cannoli di Ricotta da gr. 110

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Il cannolo ripieno di ricotta di pecora va fatto semplicemente scongelare per un paio d'ore.

Il tempo di scongelamento va considerato a secondo della temperatura esterna quindi la prima volta e consigliabile calcolare il tempo necessario.

Dolce tipico siciliano conosciuto in tutto il mondo il cannolo è un'ottimo dolce da servire in tutte le occasioni.

I cannoli si possono richiedere anche mignon.

PREPARATION:

The cannoli stuffed with ricotta be done simply thaw for a couple of hours.

The defrosting time must be considered according to the outside temperature and then the first time and advisable to calculate the time required.

Typical dessert is known throughout the world Sicilian cannoli is an excellent dessert to be served on all occasions.

The cannoli can also request mignon.

Dolce Sicilia di Ciaravino Alice

Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22

91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy

tel. +39 0923 852587

www.dolcesicilia.it

info@dolcesicilia.it | ciaravinoalice@pec.it