



Cassatina

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



Cassatina



CASSATINA SICILIANA MEDIA

INGREDIENTI:

farina di mandorla, zucchero, frutta candita, ricotta di pecora farina 00, amido, maltodistrina, agente lievitante (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), emulsionante (E471, E472b) sale, aromi, colorante E160a, uova, latte scremato in polvere, acqua, gocce di cioccolato, glucosio, farina di mandorla, vanillina, aroma mandorla amara, zucchero impalpabile, ricotta di pecora, frutta candita, colorante E102 e E131.

IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 25 - Cassatine Medie Siciliane Gr. 110 pz.12

Cod. 119 - 8 Confezioni da 6 Cassatine Siciliane da Gr. 110

Sicilian cassata medium

INGREDIENTS:

almond flour, sugar, candied fruit, cottage cheese 00 flour, starch, maltodextrin, raising agent (sodium acid pyrophosphate, sodium bicarbonate), emulsifier (E471, E472b) salt, flavorings, coloring E160a, eggs, skimmed milk dust, water, chocolate chips, sugar, almond flour, vanilla, bitter almond flavor, icing sugar, ricotta, candied fruit, coloring E102 and E131.

PACKAGING:

Cod. 25 - Cassatine Medie Siciliane Gr. 110 pz.12

Cod. 119 - 8 Confezioni da 6 Cassatine Siciliane da Gr. 110

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

La cassata siciliana va semplicemente fatta scongelare per un paio d'ore e servita.

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

Dolce tipico della tradizione siciliana la cassata come il cannolo e conosciuto e apprezzato il tutto il mondo ed è apprezzato in tutte le occasioni.

PREPARATION:

The Sicilian cassata is simply made to defrost for a few hours and served.

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

Typical sweet traditional Sicilian cannoli and cassata as known and appreciated all over the world and is enjoyed on all occasions.

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