

# Cioccolato monorigine 70% Madagascar

Dolcezza prorompente, spiccata acidità,  
rotondità e persistenza.”



INGREDIENTI PER  
Gelateria e Pasticceria

**Pieffe**  
Ingredienti per Gelateria e Pasticceria



Base solo cioccolato, copertura fondente 70%  
monorigine madagascar

Via dell'Artigianato 34-24042 Capriate S.Gervasio BG

Tel. +39 0290929457

Pieffe S.r.l.



**Pieffe**  
Per fare la differenza

## Ricotta

Una dolce novità da presentare come piace a te!



### CANNOLO SICILIANO

Gelato alla ricotta, macedonia candita, briciole di cannolo.



### RICOTTA GOLOSA

Gelato alla ricotta, golosa Pieffe (scegli tu quale!)



### RICOTTA E FICHI

Gelato alla ricotta, variegato ai fichi caramellati.

## Variegato allo zenzero

La più piccante delle novità!

### CREMA ZENZERO E LIMONE

Crema pasta, variegato zenzero, scorza di limone.



### CIOCCOLATO E ZENZERO

Per un cioccolato ancora più intenso.



### BANANA, ZENZERO E CANNELLA

Belfrutto Banana, variegato zenzero, cannella in polvere.



## Curcuma e semi di papavero

Sano e nutriente!



- Vegano e senza zuccheri aggiunti (contiene fruttosio).
- La curcuma è un antiossidante e antinfiammatorio naturale.
- I semi di papavero sono ricchi di calcio e Vitamina E.

## Quinoa e bacche di Goji



- Vegano e senza zuccheri aggiunti (contiene fruttosio)
- La quinoa è un'ottima fonte di proteine.
- Le bacche di goji contengono vitamine, sali minerali e aminoacidi in grandi quantità.

## Vaniglia bianca del Madagascar

Una vaniglia purissima, totalmente priva di coloranti, originaria del Madagascar.



## "Non solo gelato"

Un'interessante novità per la pasticceria.

### GLASSE A SPECCHIO

LIMONE



CIOCCOLATO



FRAGOLA



BIANCA

