

*Cose
Buone*

NOVITÀ

burgley®

BURGER BUNS alle
TREBBIE di BIRRA

Eisenstecken
L'ORIGINALE
BREVETTATO
special product

PRONTO IN
POCHI MINUTI

prodotto da

1963
Eisenstecken
PANIFICIO · PASTICCERIA

Made in **Südtirol**

Le TREBBIE di BIRRA

L'elemento principale per la produzione della birra è il mosto di malto, un liquido ottenuto dalla miscelazione di cereali maltati macinati in acqua riscaldata. Il mosto di malto viene poi filtrato: la parte liquida dopo vari processi diventerà birra mentre la parte materica residua è la "trebbia di birra", un ingrediente con caratteristiche speciali che fa di burgley® un pane per hamburger nuovo ed unico nel suo genere.



profumo di malto

Grazie a questo ingrediente speciale burgley® rilascia un piacevole ed inconfondibile profumo di cereali e mosto di birra.

crosta fragrante

Riscaldando burgley® scoprirete una crosta piacevolmente fragrante e leggermente consistente che esalterà al massimo il piacere del morso.

morbidezza unica

Grazie alle trebbie di birra, la consistenza di burgley® risulterà morbida e soffice restituendo un gusto pieno e coinvolgente.

burgley®

Ricoperto con
fiocchi d'avena
e semi di girasole

Denominazione di vendita: pane tipo 00, **cotto** e surgelato
Codice prodotto intero: TK071
Peso singolo pezzo: 80g - Cartone da 30 pezzi

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 00, acqua, trebbie di **birra** (5%), grassi e oli vegetali (cocco e girasole), zucchero, lievito, sale, fiocchi d'**avena**, semi di girasole.
Preparazione: scongelare a temperatura ambiente per circa 60 minuti oppure inserire per 2 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

burgley®

Ricoperto
con sesamo
e semi di lino

Denominazione di vendita: pane tipo 00, **cotto** e surgelato
Codice prodotto intero: TK070
Peso singolo pezzo: 90g - Cartone da 30 pezzi

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 00, acqua, trebbie di **birra** (5%), grassi e oli vegetali (cocco e girasole), zucchero, lievito, sale, **sesamo**, semi di lino.
Preparazione: scongelare a temperatura ambiente per circa 60 minuti oppure inserire per 2 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

mini burgley®

Ricoperto
con sesamo
e semi di lino

Denominazione di vendita: pane tipo 00, **cotto** e surgelato
Codice prodotto intero: TK220
Peso singolo pezzo: 40g - Cartone da 100 pezzi

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 00, acqua, trebbie di **birra** (5%), grassi e oli vegetali (cocco e girasole), zucchero, lievito, sale, **sesamo**, semi di lino.
Preparazione: scongelare a temperatura ambiente per circa 60 minuti oppure inserire per 2 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.





è un marchio distribuito da



Via Natta, 23 – 37026
Settimo di Pescantina (VR) – Italia



+39 045 7151817



info@cosebuonesrl.it