

TEJAS



Lácteos



Glutén



Frutos
Secos



Huevos

Delicadas láminas de repostería fina que destacan por su equilibrio entre dulzor y el tostado noble del fruto seco. Una elaboración técnica que prioriza la ligereza y el crujido perfecto, logrando un bocado etéreo con un final persistente de almendra natural y vainilla

INGREDIENTES

Azúcar, almendra tostada, claras, mantequilla, harina, cacao y vainilla.

FORMATOS

Producto comercializado por bandejas:

- 1 Und: 375-400 gr



Poeta Prudencio, 4
Logroño, La Rioja



+34 941 22 18 32



@pasteleriaiturbe



pasteleriaiturbe.com

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar en frío y dejar atemperar unos minutos antes de disfrutar para apreciar todo su sabor