

FRUITA SECA BANYADA AMB SUCRE.

CODI	PRODUCTE	UNITATS/CAIXA
102080300	AMETLLA GARRAPINYADA 100G.	1x12
102080312	AMETLLA GARRAPINYADA 400G.	1x6
102080301	AMETLLA GARRAPINYADA 1 KG.	1x4
102080321	AVELLANA GARRAPINYADA 100G.	1x12
102080311	AVELLANA GARRAPINYADA 1 KG.	1x4

## PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Postre, músic amb garrapinyats, ingredients per a l'elaboració de gelats artesans, decoració de tot tipus de postres i gelats. S'utilitzen també per servir amb el cafè i el tè.



## Garrapiñados

FRUTOS SECOS BAÑADOS CON AZÚCAR.

### PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS:

Postre, postre de mezcla de garrapiñados, ingredientes para la elaboración de helados artesanos, decoración de todo tipo de postres y helados. Se utilizan también para servir con el café y el té.

## Sugar-Coated

NUTS COATED IN SUGAR.

### MAIN GASTRONOMIC USES:

Dessert, ingredients for making traditional ice creams, decoration for all types of desserts and ice creams. They are also served with tea and coffee.

## Pralinés

FRUIT SEC ENROBÉ DE SUCRE.

### PRINCIPALEMENT UTILISÉE POUR:

Dessert, ingrédients destinés à l'élaboration de glaces artisanales, décoration de desserts et glaces. Sont aussi servis avec le café et le thé.