# San Giorgio presenta il nuovo cornetto Mamita alla confettura di limoni

mamita-limone-bianco-c4b8e035

È la novità lanciata a maggio 2017 in occasione di TUTTOFOOD per consolidare le origini dell’azienda San Giorgio, che ha le sue radici in provincia di Salerno, terra del sole e del mare.

Il cornetto Mamita è un prodotto a lievitazione naturale con un processo produttivo che dura 48 ore e dona fragranza, genuinità e leggerezza all’impasto. La farcitura è una confettura di limone con scorzette della costiera amalfitana che riportano alla mente il calore e la tranquillità della colazione di una giornata estiva sul mare campano.

Il prodotto è infine decorato con un caratteristico topping giallo limone, per identificare ancora meglio il sole delle calde giornate estive. Come gli altri prodotti della linea Mamita con lievito madre, disponibili vuoti e farciti all’albicocca, cioccolato, crema e lamponi, il prodotto si cuoce in forno preriscaldato a 165°/170°C per 22-25 minuti.

www.sangiorgiospa.eu