I Croissant Bauli 5 Cereali si arricchiscono di grano saraceno

schermata-2016-02-12-a-092523-700x640-661dac2a

I Croissant 5 Cereali di Bauli si arricchiscono di grano saraceno, altro prezioso ingrediente del loro impasto già a base di farro, orzo, riso e avena.

L’azienda, con questo upgrade di ricetta, ha voluto contribuire ad aumentare l’appeal del prodotto inserendo un ingrediente sempre più apprezzato per le sue caratteristiche nutrizionali, ricco in flavonoidi e ottima fonte di magnesio.

I Croissant 5 Cereali coniugano la genuina bontà del mix di cereali all’interno dell’impasto con la sofficità unica della sfoglia Bauli.

Uova fresche di galline allevate a terra, lievito madre, 20 lunghe ore di lievitazione naturale: questi i segreti della bontà pasticcera che ha reso inimitabile il croissant Bauli e che rimangono intatti anche nella versione ai 5 Cereali.

Della linea fanno parte tre referenze: due dedicate ai più golosi – con una profumata farcitura ai frutti di bosco e con delicato ripieno al latte fresco – e una, per gli amanti della semplicità, arricchita da una leggera spolverata di zucchero di canna sulla superficie.