



Il maestro Bacileri di Marchirolo (VA), ci racconta perchè ha scelto il pirottino Frigo.

Guarda il video su <https://www.icaica.it>



Nuova carta siliconata
da 75g/mq più resistente e impermeabile, non si attacca al prodotto.



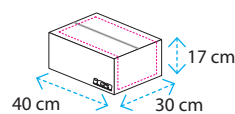
Bianco

Carta siliconata da 75g/mq.

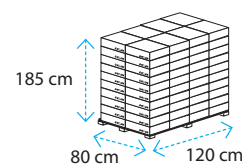
Codice	Fondo mm A	Top mm B	Altezza mm C	Peso conf. kg	Pezzi per confezione	Prezzo confezione
MUBI3518A	35	47	18	1,5	3.024	107,88



Confezione
Cartone esposizione



Pallet (80 cartoni)





Il nuovo pirottino dal bordo risvoltato che va in forno senza teglia e resiste in frigo, pronto per l'esposizione.



Per i bigné

- Facilita il dosaggio della pasta all'interno del pirottino.
- Il bigné cuoce in modo uniforme e **crece molto di volume**. Questo permette di riempire il bigné con una maggiore quantità di crema per un pasticcino più ricco e pesante.
- Si espone direttamente nel pirottino ed occupa meno spazio nel vassoio.



Per le tartellette

- La frolla viene cotta direttamente nel pirottino.
- Il pirottino Frigo dà alla tartelletta una forma più cilindrica ed elegante perché elimina tutti i problemi relativi all'estrazione del prodotto dallo stampino in ferro tradizionale.
- Si espone direttamente nel pirottino.

Pirottino Frigo