



Cocai

**MOZZARELLA IN CARROZZA
CON CREMA AL PISTACCHIO**

MOZZARELLA IN CARROZZA CON CREMA AL PISTACCHIO

Ed ecco una variante dolce ricercata e irresistibile: la mozzarella in carrozza incontra la crema al pistacchio. La pastella zuccherata avvolge un ripieno cremoso e sorprendente, dove la mozzarella fiordilatte si fonde con una delicata crema al pistacchio dal gusto pieno e avvolgente. Un abbinamento che unisce la freschezza del latticino alla nota intensa e leggermente tostata del pistacchio, creando un equilibrio di sapori unico. La frittura leggera e dorata aggiunge croccantezza, mentre il cuore caldo e fondente conquista al primo assaggio. È una reinterpretazione audace e sofisticata della ricetta tradizionale, pensata per chi cerca sapori nuovi senza rinunciare alla qualità degli ingredienti.

- **Olio di girasole alto oleico:** frittura asciutta, leggera e salutare
- **Sapore ricco e gustoso:** mozzarella cremosa e filante che si scioglie in bocca ad ogni morso fondendosi in un connubio perfetto con la crema al pistacchio
- **Dimensione “mini”:** perfetta per concedersi un piccolo dolce peccato di gola
- **Pastella dolce dorata e croccante:** racchiude ed esalta il ripieno alla perfezione
- **Velocità di rigenerazione:** basterà scongelarla, scaldarla pochi minuti e sarà pronta per essere servita come appena fatta
- **Riduzione degli sprechi:** imballaggi pratici, flessibili e totalmente riciclabili



Mini



Scopri le **schede tecniche**

www.cocai.food - info@cocai.food

Ufficio commerciale: Calle Ghirardi, 21/2 - Mirano (Ve)

Sede produttiva e magazzini: Via Albare, 58/2 - Piombino Dese (Pd)

Ufficio: (+39) 041.934.66.45 **Commerciale:** (+39) 333.88.33.111

Cocai