



Cocai

**MOZZARELLA IN CARROZZA
CON CREMA AL CIOCCOLATO
GIANDUIA**

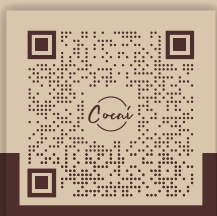
MOZZARELLA IN CARROZZA CON CREMA AL CIOCCOLATO GIANDUIA

Un dolce fuori dagli schemi che nasce da un'idea audace ma sorprendentemente deliziosa: la mozzarella in carrozza diventa dessert. La classica pastella assume una veste dolce e leggera, dorata e fragrante, pronta ad avvolgere un ripieno inaspettato. Al centro, la cremosità delicata della mozzarella fiordilatte incontra l'intensità vellutata del cioccolato gianduia, in un contrasto che conquista. Un abbinamento inedito, che gioca con consistenze e sapori, superando ogni aspettativa. L'equilibrio tra dolcezza e nota lattica crea un'armonia nuova, tutta da scoprire.

Una reinterpretazione originale della tradizione, che conserva l'anima del piatto salato ma la veste di magia. Perfetta per stupire e per concedersi un momento goloso fuori dal comune.

- **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 cioccolato
- **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



Cocai

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