

Krapfen zuccherato vuoto

Con burro e lievito
naturale nell'impasto



Senza olio di palma



Pack antispreco, salva spazio,
salva freschezza

Il krapfen vuoto zuccherato è una novità 2024 del Gruppo Acquaviva per la nuova gamma Roundy dedicata ai prodotti fritti già cotti. Proprio per Roundy, nel 2023 Dolciaria Acquaviva ha attivato una linea produttiva tra le più innovative d'Europa con l'obiettivo di ampliare e migliorare il numero di referenze autoprodotte.

Oltre al krapfen – nella versione vuoto zuccherato, non zuccherato, ai cereali antichi e farcito –, appartengono alla linea anche le ciambelle, entrambi disponibili nel formato standard (60-80 g) e mini (20-30g). Tutta la linea Roundy è realizzata con burro e lievito naturale nell'impasto per una masticabilità perfetta, una leggerezza inaspettata, un aroma delicato e un gusto intenso.

La confezione smart completa il progetto della linea: si tratta di un packaging in flowpack in plastica PP05 100% riciclabile,

da tre e cinque pezzi rispettivamente per ciambelle e mini ciambelle o da quattro e sei pezzi per krapfen e mini krapfen; le informazioni di legge sono riportate su ogni confezione per un pack salva freschezza, salva spazio e antispreco.

CARTA D'IDENTITÀ

NOME Krapfen zuccherato vuoto

LINEA Roundy

PLUS

- Con burro e lievito naturale nell'impasto
- Senza olio di palma
- Pack antispreco, salva spazio, salva freschezza

PER INFO

Dolciaria Acquaviva Spa – Via Card. Guglielmo Sanfelice 33, 80134 Napoli
www.dolciariaacquaviva.com – info@dolciariaacquaviva.it