



Il Casatiello

Torta salata della tradizione partenopea concepita inizialmente come una "pizza da recupero".

Il Casatiello Dolcemascolo è un mix di sperimentazione sui prodotti lievitati e ricerca delle materie prime locali tale da rendere questa preparazione un vero e proprio involucro territoriale.

Il packaging delle nostre torte da forno è stato studiato per offrire il meglio della conservazione di torte dolci e salate anche in fase di trasporto. Compatto ed ecosostenibile, realizzato con materiali 100% riciclabili e contenitore in carta riciclata riutilizzabile, ci permette di avvicinarci ancora di più all'obiettivo di raggiungere il massimo della sostenibilità all'interno dell'ecosistema Dolcemascolo. Il design minimale ed elegante conserva anche uno stile rustico ed artigianale che veicola il messaggio della nostra cucina.

Ringraziamo per le materie prime le seguenti aziende agricole delle campagne Ciociare:

Uova - Az. Agr. "Il Colle" (Picinisco, FR)

Olio Extravergine di Oliva - Mater Olea (Prossedi, LT)

Corallina - Fattoria Lauretti (Amaseno, FR)

Pecorino di Picinisco DOP - Az. Agr. "San Maurizio" (Settefrati, FR)

Mortadella di Arpino - Macelleria Sella (Arpino, FR)



Il Casatiello

Il Casatiello Dolcemascolo è un prodotto artigianale altamente deperibile e senza conservanti. Per una migliore informazione ed un'indicazione ad un consumo ottimale, vi suggeriamo alcuni consigli per rendere la vostra esperienza unica.

TEMPERATURE*	SHELF LIFE
<i>Temperatura ambiente</i>	<i>5 giorni</i>
<i>Temperatura frigo**</i>	<i>7 giorni</i>

* Proteggere il prodotto da sbalzi termici.

** Il prodotto deve essere rigenerato in forno a 150° per 12 minuti.

Dolcemascolo
30 ANNI
ANNIVERSARIO
1990 - 2020



PASTICCERIA DOLCEMASCOLO
VIA MADONNA DELLA NEVE, 77
03100 FROSINONE (FR)
WWW.DOLCEMASCOLO.IT



+39 340 054 7953

