

NOVITÀ PANARELLO

Nasce «Jolly», da 40 a 80 centimetri di bontà

■ Un modo per far piacere la geometria ai vostri figli? Il righello più buono che ci sia: si chiama «Jolly» ed è l'ultimo nato in casa Panarello. Da sempre attenta ai gusti della propria clientela e all'evoluzione delle tendenze dei consumatori, Panarello ha deciso di inserire tra le proprie referenze fresche di pasticceria una novità: Jolly, una base pasticcera leggera e versatile che unisce tradizione e innovazione. Realizzato con farina di grano tenero tipo «00», lievito naturale di farina di frumento, zucchero e burro, Jolly può essere consumato in moltissimi modi e sul nostro sito web al link <http://www.panarello.com/prodotti/jolly.asp> troverete alcune idee per scoprire tutta la sua versatilità. Perfetto

da accompagnare sia con il dolce che con il salato, si può spalmare, tostare, farcire o inzuppare, e consumare in qualsiasi momento della giornata, per preparare gustose merende, sfiziosi aperitivi, deliziosi dol-



«JOLLY» L'ultimo nato in casa Panarello

ci semplici e genuine colazioni. Un'idea firmata Panarello per essere creativi con semplicità, senza rinunciare alla qualità e al gusto della tradizione. Jolly sarà disponibile nelle Pasticcerie di Genova a partire dal 21 ottobre, in due versioni, da 40 cm e 80 cm.

