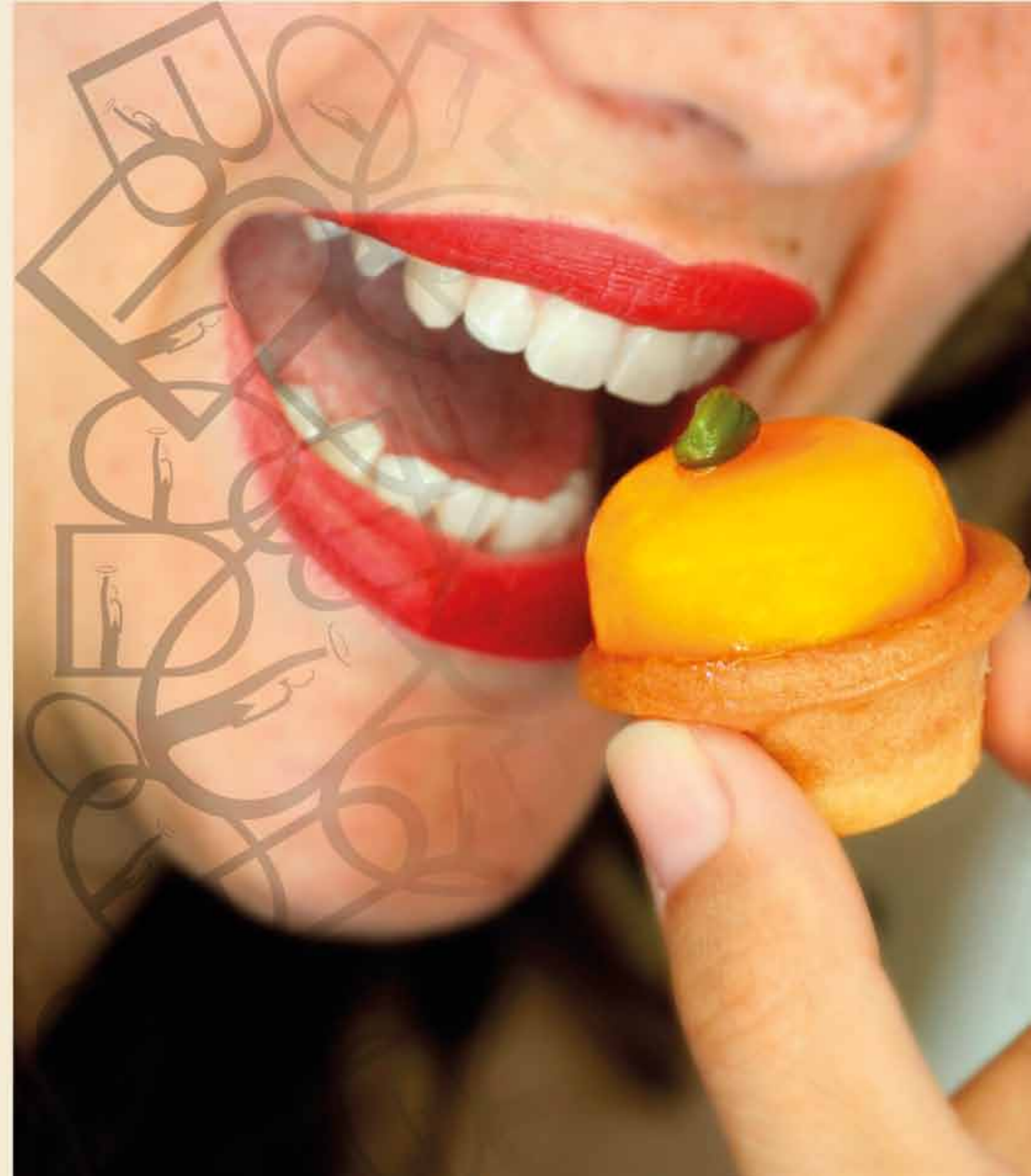


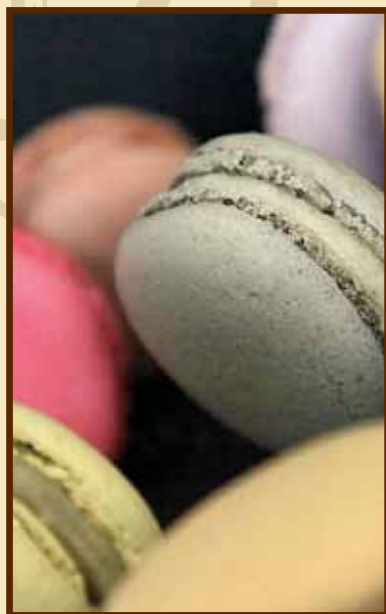
BIDDO

Pasticceria d'autore

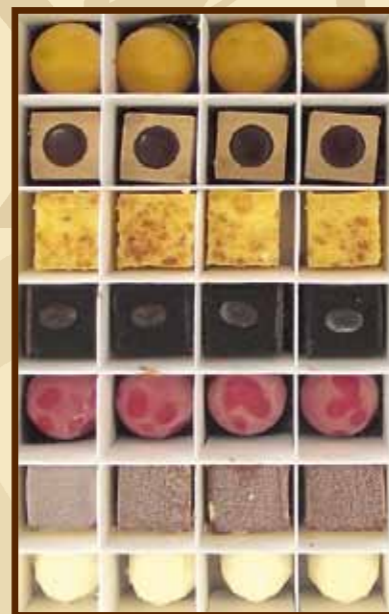


Laboratorio Produzione

Via del Cimitero, 3 - 30033 Briana Noale - 041.5754963
info@pasticceriabido.it • www.pasticceriabido.com



I dolci di origine italiana sviluppati poi magistralmente dai francesi. Di gran moda in tutto il mondo nelle migliori pasticcerie e gastronomie. Simbolo di un ambiente di alto livello e di impronta internazionale. Vengono prodotti con ganache fresche ai mille sapori e mille colori. Conservazione a -20° C per un periodo di 6 – 8 mesi. Scongelamento in circa 20 min. e conservazione a + 4 in scatole protette per almeno 20 – 25 giorni.



Un' ampia proposta di mignon dolci freschissimi, abbattuti e poi conservati a - 20°C. Permettono di essere facilmente pronti all'uso in circa 30 – 40 minuti. Ottimi per la rivendita in pasticceria, per banchetti, per dessert alternativi o per coffee break. La confezione permette di trasportarli e di conservarli per almeno 6 – 8 mesi a - 20°C senza avere nessuno scarto.



Dolci di altissima e raffinata qualità, confezionati uno ad uno dopo aver avuto l'abbattimento a - 20°C. Dolci di tradizione italiana e dolci moderni. Ideali per saloni da te, per rivendite di pasticceria, per alberghi, per compleanni. Hanno una confezione che garantisce la tenuta e la freschezza per 6 – 8 mesi a - 20°C. Una volta portati a + 4 °C si conservano per 3 – 4 gg.



Un dolce costruito singolarmente per ogni persona. Le nostre monoporzioni nascono con il concetto del dolce totale, però fatto solo per uno. Essenziali per i locali che vogliono essere al passo con le tendenze e allo stesso tempo offrire prodotti che creino profitto senza scarto alcuno. Conservate a - 20°C possono durare 6 mesi. A + 4°C durano 3-4 giorni.



Nuova concezione di mignon salati, fatti con tecniche di altissima pasticceria. Anche questi in confezioni miste o monogusto, conservabili a -20°C per 6 – 8 mesi. Possono essere pronti all'uso in 45 min e conservati a + 4 °C per 3 – 4 gg. Meravigliosi per i banchetti, gli aperitivi, possono essere venduti in pasticceria.



Biscotti al burro raffinati per coffee break o per il te, oppure per altre dolci occasioni. Conservati in luogo asciutto a temperatura ambiente rimangono fragranti per lungo tempo. Biscotti di mandorla freschissimi e da utilizzare in qualsiasi occasione, conservati a -20°C possono essere a disposizione per mesi.