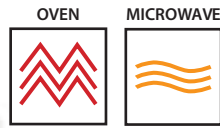
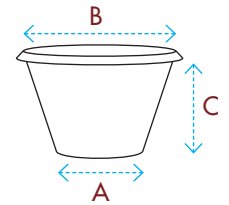


## Bianco

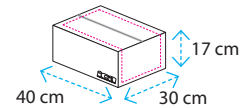


Carta da 55g/mq.

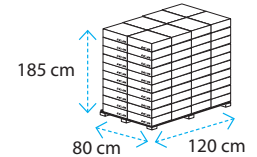
Codice	Fondo mm A	Top mm B	Altezza mm C	Peso conf. kg	Pezzi per confezione	Prezzo confezione
<b>MUBI3518A</b>	35	47	18	1,2	3.024	99,75



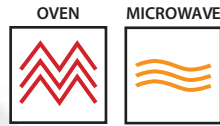
**Confezione**  
Scatola esposizione



**Pallet (80 scatole)**



## Brown



Carta brown da 50g/mq.

Codice	Fondo mm A	Top mm B	Altezza mm C	Peso conf. kg	Pezzi per confezione	Prezzo confezione
<b>MUCA3518A</b>	35	47	18	1,12	3.024	101,85

## Star

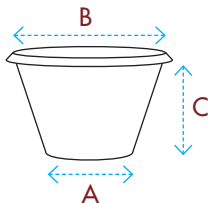


140 C°/ 20'



Carta accoppiata da 109g/mq, esterno in carta brown, interno in PET oro impermeabile. Riciclabile nella carta.

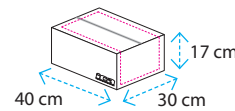
Codice	Fondo mm A	Top mm B	Altezza mm C	Peso scatola kg	Confezioni per scatola	Peso conf. kg	Pezzi per confezione	Prezzo confezione
<b>MU3518TC</b>	35	47	18	1,5	18	0,06	120	14,28



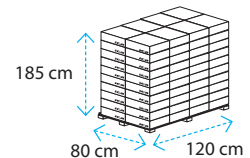
**Confezione**



**Scatola esposizione**



**Pallet (80 scatole)**





Il nuovo pirottino dal bordo risvoltato  
che va in forno senza teglia e resiste in frigo,  
pronto per l'esposizione.

Guarda il video  
su [www.icaica.it/  
video](http://www.icaica.it/video)



Il maestro Bacilieri di Marchirolo (VA), ci racconta  
perchè ha scelto il pirottino Frigo.

#### Per i bigné

- Facilità di dosaggio della pasta all'interno del pirottino.
- Il bigné cuoce in modo uniforme e **cresce molto di volume**. Questo permette di riempire il bigné con una maggiore quantità di crema per un pasticcino più ricco e pesante.
- Si espone direttamente nel pirottino ed occupa meno spazio nel vassoio.

#### Per le tartellette

- La frolla viene cotta direttamente nel pirottino.
- Il pirottino Frigo dà alla tartelletta una forma più cilindrica ed elegante perchè elimina tutti i problemi relativi all'estrazione del prodotto dallo stampino in ferro tradizionale.
- Si espone direttamente nel pirottino.

# Pirottino Frigo