

**== COME ==**  
**IL TUO BAR**  
**GUADAGNERA'**  
**== DI PIU' ==**

# *Paffutella*

Paffutella è il dolce da bar con cui delizierai i tuoi clienti e incrementerai i guadagni del tuo locale in modo semplice e immediato.

Paffutella è una brioche soffice e profumata, con un nome simpatico e ammiccante. I tuoi clienti la chiederanno con un sorriso e la ameranno sin da subito.

È buona a colazione, a merenda, per un pasto veloce o per una coccola di gusto sempre originale, grazie alle ghiotte farciture in 5 gusti.



# SCOPRI

# 4 BUONE RAGIONI

# PER PORTARE

# *Paffutella*

# NEL TUO BAR OGGI STESSO.



# 1

## PAFFUTELLA E' SEMPRE FRESCA.

Grazie alle confezioni monoprodotto in atmosfera controllata, Paffutella si mantiene soffice e fragrante come appena sfornata per almeno 3 mesi.

Si conserva e si serve a temperatura ambiente, quindi non occorrono né il frigo né il forno. Quando ti serve una Paffutella, lei c'è!



# 2

## PAFFUTELLA E' FACILE DA PREPARARE.

Apri la confezione monoprodotto, taglia Paffutella in due e farciscila con una delle pratiche creme in tubetto fornite in ogni scatola: cioccolato, pistacchio, mandorla, arancia o limone. Poi spolvera con zucchero a velo e guarniscila con un ciuffetto di crema che ti aiuterà a riconoscerne il gusto.



## 3 PAFFUTELLA E' FACILE DA VENDERE.

Con il primo ordine, insieme alle Paffutelle e alle creme, riceverai tutto il kit di vendita che comprende:

- L'elegante alzata da esposizione.
- Uno speciale zucchero a velo a lunga resa estetica insieme al suo dosatore.
- Un accattivante supporto pubblicitario.
- Una guida con dei consigli di marketing che ti aiuteranno a vendere di più, sia Paffutella che gli altri prodotti del bar.

## 4 PAFFUTELLA E' UN DOLCE ARTIGIANALE.

Oltre 24 ore di lievitazione naturale, solo farine italiane selezionate, niente conservanti e un'appassionata lavorazione a mano. È questo il segreto di Paffutella: un prodotto da bar sempre pronto, con la genuinità di un dolce artigianale appena sfornato. In ogni Paffutella c'è tutta l'esperienza di Siculabrioche, il laboratorio di pasticceria siciliana specializzato nei dolci tipici e nei prodotti da bar e gelateria.

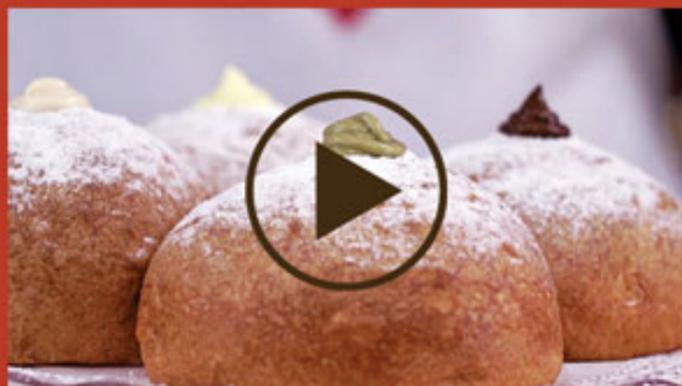
# CHIEDI ORA UN CONTATTO COMMERCIALE E SCOPRI LA VANTAGGIOSA **OFFERTA DI BENVENUTO.**

---

 **095 80 57 34 • 095 22 71 100**

 **commerciale@siculabrioche.it**

---



**GUARDA IL VIDEO SU**  
[siculabrioche.com/paffutella](https://siculabrioche.com/paffutella)



**Siculabrioche®**



[siculabrioche.com](https://siculabrioche.com) 