

# LA PASTICCERIA SURGELATA: 2006



Produzione nazionale: tonnellate

Il è destinato al retail

Il è destinato al catering

I croissant prelievati e parzialmente cotti, entrati nella routinaria colazione in alberghi, bar e punti di ristoro, sono i più diffusi

È di circa kg il consumo pro-capite di prodotti di pasticceria surgelata

Fonte: Istituto Italiano Alimenti Surgelati

**Largo  
Consumo**