



Aloa

Biscotto morbido al gusto di frutta secca (cocco e mandorla), farcito con una mousse molto morbida al gusto leggero di cocco e vaniglia Tahiti. Il tutto avvolto da una meringa soffice e profumata al cocco e al frutto della passione.

Temperatura di servizio
consigliata +4° C

Pasticceria Belvedere
Via Verdi, 5/a Legnaro - PD
tel. 049 790715
info@pasticceriabelvedere.it



Temperatura di servizio consigliata: +4° C

Vino consigliato: Spumante Fiori d'arancio docg

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Latte intero fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Mandorle italiane Bari (Puglia)

Vaniglia Tahiti dal profumo delicato e caldo, zuccherato come un pan di spezie e allo stesso tempo sviluppa una nota fruttata alla prugna

Modalità di taglio del dolce:

Utilizzare un coltello a lama liscia. Bagnare leggermente la lama con acqua tiepida e tagliare fino in fondo al biscotto (aiutarsi con una paletta da dolci per impiattare la porzione).

Essendo privi di emulsionanti e additivi, i nostri prodotti sono da conservare in frigorifero. Si consiglia quindi di consumarli entro qualche giorno per garantirne la qualità e la bontà.