



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](mailto: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.