



Delizia all' Arancio

Biscotto morbido al gusto di arancio, mandorla e miele farcito con un cremoso fondente al mandarino e al frutto della passione. Il tutto avvolto da una mousse leggera all'arancio.

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: Goldmuskateller

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Latte intero fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Arance al naturale

Grand-Marnier distillato di arance e cognac

Zucchero di canna Demerara

Mandorle italiane Bari (Puglia)

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).

pasticcERIA