



# 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](mailto: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).

*pasticcceria*