



Fiocco

Leggero biscotto savoiardo profumato al caffè e all'amaretto, farcito con una mousse leggera al cioccolato fondente e una mousse cremosa al mascarpone e vaniglia tahiti.

Temperatura di servizio
consigliata +4/6° C

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



Temperatura di servizio consigliata: +4/6° C

Vino consigliato: Aleatico

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Latte fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Mascarpone fresco (zona mungitura Veneto)

Cioccolato fondente dal gusto equilibrato (55% di cacao)

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 (aiutarsi con una paletta da dolci per impiattare la porzione).

pasticcERIA

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.