

Incontro



Tre biscotti morbidi alle mandorle profumati al limone, farciti con una mousse molto leggera al limone di Sorrento e al prosecco superiore di Valdobbiadene, il tutto glassato con una gelatina al limone lime.

**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: Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Millesimato

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Mandorle italiane Bari (Puglia)

Limoni al naturale

Prosecco superiore di Valdobbiadene

Modalità di taglio del dolce:

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

*Valdobbiadene
caffè
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.