



Passione

Biscotto morbido al gusto di frutta secca (mandorle e pistacchi) farcito con un cremoso morbido al limone lime e lamponi semi canditi. Il tutto avvolto da una mousse leggera al cioccolato bianco.

Temperatura di servizio
consigliata +6/8° C

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



Temperatura di servizio consigliata: +6/8° C

Vino consigliato: Apianae Moscato Reale

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Latte intero fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Cioccolato bianco al 35% di burro di cacao, poco dolce dai delicati aromi di latte fresco e vaniglia

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).

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.