

Sandra



Biscotto morbido al gusto di mandorla farcito con una mousse molto leggera al riso e alla vaniglia Tahiti. Il tutto accompagnato con un croccantino al gusto di cioccolato al latte, mandorla e cereali.

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: Albana Passito oppure Moscato d'Asti

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Latte intero alta qualità (zona mungitura Veneto)

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Vaniglia Tahiti

Zucchero di canna Demerara

Riso Vialone Nano

Mandorle provenienza italiana Bari (Puglia)

Cioccolato al latte dal gusto equilibrato e stabilità di aromi al 35% di cacao

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).

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.