



Sole

Soffice pan di spagna alle mandorle profumato al lampone, farcito con una crema pasticcera al Kirsh e alla vaniglia Bourbon e gustosi lampo-
ni. Il tutto avvolto da una morbida meringa caramellata.

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: Vino alle Visciole

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Latte intero fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Kirsh (distillato di ciliegie)

Vaniglia Bourbon

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).

Beveredere
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.