

PandiK



Biscotto molto morbido ricoperto da una composta di amarena, ribes rosso, lampogni e cioccolato al latte. Il tutto avvolto da una mousse molto leggera al cioccolato al latte.

**Temperatura di servizio
consigliata +6/8° C**

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

Temperatura di servizio consigliata: +6/8° C

Vino consigliato: Spumante Bracchetto

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Latte intero fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Burro liquido che conferisce al prodotto morbidezza, profumo e sapori più intensi (grazie anche alla sua bassa temperatura di fusione, 17 C°)

Cioccolato al latte al 40% di cacao, (unione di Gran Crus: unione di diversi cacao provenienti da differenti paesi e piantagioni) dalle note di cacao cremoso e fondenti e note di vaniglia e malto

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.