

# 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@pasticceriabelvedere.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.