

Samba



Biscotto morbido al gusto di cioccolato, farcito con una mousse cremosa al cioccolato fondente e al cioccolato al latte. Il tutto accompagnato con un croccantino ai cereali.

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: Aleatico di Puglia Passito oppure Recioto della Valpolicella

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Cioccolato fondente al 72% di cacao puro Venezuela. (Gran Cru de Terroir: cacao mono origine proveniente da un solo paese produttore di cacao), note calde, uva secca, castagne, note di liquirizia

Cioccolato fondente dal gusto equilibrato e stabilità di aromi al 55% di cacao

Cioccolato al latte al 33% di cacao puro Madagascar (Gran Cru de terroir: cacao mono origine proveniente da un solo paese produttore) sapori con note al latte e note di caramello intenso

Latte intero alta qualità (zona mungitura Veneto)

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

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.