

DESSERT, TORTE E SEMILAVORATI

Mini Profitteroles

Bignè con morbida panna e copertura al cioccolato.



Scongellare completamente prima di servire



Mini Tiramisu'

Savoardi bagnati al caffè con una delicata crema al mascarpone fresca e spolverata di cacao.



Scongellare completamente prima di servire



Mini Meringata

Dischi di meringa con un delizioso semifreddo alla crema



Scongellare completamente prima di servire



Souffle' al Cioccolato

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di cioccolato liquido



Microonde -Scongellamento: Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.



DESSERT, TORTE E SEMILAVORATI

Souffle' al Pistacchio

Soufflè al pistacchio con un goloso cuore liquido



Microonde -Scongelamento:Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.



Soufflè al Cioccolato Bianco

Soufflè dal cuore morbido al cioccolato bianco



Microonde -Scongelamento:Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.



Spumone

Gustosissimo gelato alla nocciola, cioccolato e zabaione farcito con pan di spagna bagnato e granella di nocciola.



Scongelamento:Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo



Spumone Nocciola e Pistacchio

Gustosissimo gelato alla nocciola, crema e pistacchio farcito con pan di spagna bagnato e granella di pistacchio,



Scongelamento:Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo



Prodotti
Artigianali!!

DESSERT, TORTE E SEMILAVORATI

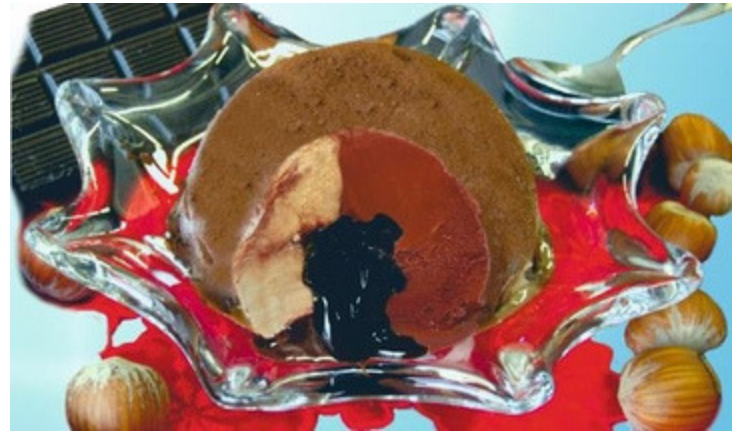
Tartufo di Pizzo classico

Gelato mantecato alle nocciole e cioccolato con cuore fondente di cioccolato.
Spolverato in superficie con cacao amaro in polvere.



Scongelamento: Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo

NOVITA'!!!!!!



Tartufo di Pizzo al Pistacchio

Gelato mantecato al pistacchio con cuore fondente di sciroppo di pistacchio.



Scongelamento: Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo

NOVITA'!!!!!!



Tartufo di Pizzo Cocco e Cioccolato

Gelato mantecato al latte e scaglie di cocco, con cuore fondente di sciroppo di Cacao.



Scongelamento: Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo

NOVITA'!!!!!!



Tartufo di Pizzo Fichi secchi e Noci

Gelato mantecato al latte farcito con pezzetti di fichi secchi di Calabria e noci, con cuore fondente di sciroppo di cioccolato



Scongelamento: Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo

NOVITA'!!!!!!



Prodotti
Artigianali!!

DESSERT, TORTE E SEMILAVORATI

Nocciola Imbottita

Zuccotto di gelato mantecato alla nocciola farcito con crema montata e gocce di cioccolato, tagliato a fette.



Scongelamento: Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo

NOVITA'!!!!!!



Cassata Siciliana

Zuccotto di gelato mantecato al pistacchio e alla crema farcito con:
crema montata, savoiardi bagnati con liquore al kermes;
ricotta di pecora e frutta candita tagliato a fette.



Scongelamento: Ammorbidire il prodotto 5 minuti prima del consumo

NOVITA'!!!!!!



Cheesecake Fichi

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, farcito con marmellata ai fichi e decorato in superficie con fichi a cubetti.



Scongelamento: scongelare 3-4 h prima del consumo



Cheesecake Frutti Rossi

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, decorato in superficie con frutti rossi.



Scongelamento: scongelare 3-4 h prima del consumo



Prodotti
Artigianali!!

DESSERT, TORTE E SEMILAVORATI

Torta Frutti Di Bosco

Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema e panna, ricoperta con frutti di bosco misti, decorata con gelatina di albicocca.



Scongelamento: scongelare 3-4 h prima del consumo



Le Veline

7 strati. Glassa di cioccolato, Nocciola, Bavarese, pan di spagna al cacao, nocciola, crocchella, pan di spagna al cacao



Scongelamento: scongelare 2 h prima del consumo



Cannoli di Ricotta

Croccante cialda farcita con deliziosa ricotta pasticcera



Scongelamento: scongelare completamente prima del consumo



Cassatina

Delicato marzapane con ricotta pasticcera e gocce di cioccolato



Disponibile anche Mignon 4 gusti



Scongelamento: scongelare completamente prima del consumo



Prodotti
Artigianali!!

DESSERT, TORTE E SEMILAVORATI

Zeppole Crema e Amarena

Ciambelle di pasta bigne' farcite di crema pasticcera e dolci amarene sciroppate



Scongelamento: scongelare completamente il prodotto e riscaldare in forno per 5 min c.a a 100°C



Ricotta di pecora zuccherata

Crema pasticcera a base di Ricotta di pecora e zucchero pronta all'uso per farciture cannoli e dolci.



Scongelamento: scongelare completamente la quantita' necessaria prima del consumo

