



# Foresta Nera

Biscotto morbido al gusto di cacao farcito con una mousse cremosa al cioccolato fondente e della panna montata leggera. Il tutto ricoperto da fiocchi di cioccolato al latte.

Temperatura di servizio  
consigliata +6/8° C

Pasticceria Belvedere  
Via Verdi, 5/a Legnaro - PD  
tel. 049 790715  
[info@pasticceriabelvedere.it](mailto:info@pasticceriabelvedere.it)



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

**Vino consigliato:** Vino alle Visciole oppure Lacrima di Morro d'Alba Passito

### **Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:**

Latte fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Cioccolato fondente dal gusto equilibrato (55% di cacao)

Cioccolato al latte dal gusto equilibrato (35% di cacao)

### **Modalità di taglio del dolce:**

Utilizzare un coltello a lama liscia. Bagnare leggermente la lama con acqua tiepida (aiutarsi con una paletta da dolci per impiattare la porzione).

*Belleo*  
*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.