

Meridiana



Biscotto fondente al pralinato (gusto di frutta secca tostata), farcito con una panna cotta alla vaniglia Tahiti, delle mandorle pralinate croccanti e una mousse leggera al pralinato.

**Temperatura di servizio
consigliata +4° C**

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

Temperatura di servizio consigliata: +4/6° C

Vino consigliato: Verduzzo Passito

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Mandorle italiane Bari (Puglia)

Nocciole IGP (Piemonte)

Vaniglia Tahiti dal profumo delicato e caldo, zuccherato come un pan di spezie e allo stesso tempo sviluppa una nota fruttata alla prugna

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).

*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.