

# 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](mailto: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.