

LE MONOPORZIONI


Pasticceria

TIRAMISÙ

- ✓ Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38305 TIRAMISÙ MONOPORZIONE


 90 g  6 pezzi  Scongela per 30 min a 0°-5°

MERINGA

- ✓ Semifreddo di soffice crema chantilly con gocce di cioccolato e meringhe in superficie
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38299 MERINGA MONOPORZIONE

 65 g  6 pezzi (Non occorre scongelare)



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38239 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO MONOPORZIONE

 110 g  6 pezzi  Scongolare per 30 min a 0°-5°

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43869 CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

 100 g  6 pezzi  Scongolare per 30 min a 0°-5°

CHEESECAKE CARMELLO SALATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da caramello salato
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43852 CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

 110 g  6 pezzi  Scongelaire per 30 min a 0°-5°

CREMA CATALANA

- ✓ Il tipico dessert della catalogna con deliziosa crema all'uovo
- ✓ Per servirla al meglio caramella lo zucchero di canna in superficie che trovi nella confezione
- ✓ Già impiattato nel tradizionale piatto di terracotta



38288 CREMA CATALANA MONOPORZIONE

 105 g  8 pezzi  Scongelaire per 2 ore a 0°-5°



DELIZIA AL LIMONE

✓ Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone



38303 DELIZIA AL LIMONE DOLCEVITA MONOPORZIONE

 95 g  8 pezzi  Scongelare per 30 min a 0°-5°

SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38244 SACHER DOLCEVITA MONOPORZIONE

 100 g  8 pezzi  Scongelare per 2 ore a 0°-5°

TORTINI DAL CUORE CALDO

✓ I Dolci tortini dal cuore caldo



43822
TORTINO MORO
🍷 100 g 🍳 12 pz



43697
TORTINO BIANCO
🍷 100 g 🍳 12 pz



43824
TORTINO PISTACCHIO
🍷 100 g 🍳 12 pz



51320
TORTINO LAMPONE
🍷 100 g 🍳 12 pz

Novità



51320
TORTINO COCCO
🍷 100 g 🍳 12 pz

Novità

COME SI PREPARA TORTINO MORO

• IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 45/60 secondi a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

• IN FORNO VENTILATO

Scongela il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)

COME SI PREPARA TORTINO BIANCO / PISTACCHIO

• IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 1 minuto a 350 W.

Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

• IN FORNO VENTILATO

Scongela il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)



SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48451 SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

80 g 6 pezzi Non serve scongelare

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48448 SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

80 g 6 pezzi Non serve scongelare



TORTINO RICOTTA E PERA MELITA

✓ Dischi di biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera

✓ Con 52% di mele
✓ Con tanti pezzettoni a vista



38293 **TORTINO RICOTTA E PERA MONOPORZIONE**
 🍷 95 g 🍰 8 pezzi 🌸 Scongelaire per 2 ore a 0°-5°

07043 **MELITA**
 🍷 90 g 🍰 36 pezzi 🌸 Scongelaire per 2 ore

PROFITEROLE SCURO

Novità

✓ Pronto da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



51729 **PROFITEROLE SCURO**

🍷 70g 🍰 6 pezzi 🌸 Scongelaire per 4 ore a +5°

