



TARTA CZEKOLADA - TAHINI - SŁONY KARMEL

Kakaowe ciasto, ganache z deserowej czekolady z czarnym sezamem, karmel miso i sól morską. Trzy rejestry: goryczka, umami, słodczy.

CENA BRUTTO

98,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

24H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Nasza najbardziej autorska tarta: ganache z deserowej czekolady z czarnym sezamem, wykończony karmelem miso i płatkami soli. Goryczka kakao, orzechowe umami sezamu i głęboki, słony karmel zmieniają się w ustach kolejno - jak dobrze zaplanowane menu degustacyjne w jednym kawałku.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Gwatemala

Palenie ciemniejsze

PODAWAJ Z

Espresso i oat flat white

Trzy rejestry deseru domykają kakaowe ziarno

SKŁAD

Czekolada deserowa couverture, śmietanka 34%, mąka pszenna, cukier, masło, pasta tahini 100% (sezam), jaja, kakao, jasna pasta miso, sól morską.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, sezam, soja**Może zawierać:** orzechy.