

batida B2B

TARTY DUŻE

Nr 29



TARTA GIANDUJA

Kakaowe kruche ciasto, chrupiąca feuilletine orzechowa, ganache i krem gianduja. Czekolada i orzech laskowy w trzech teksturach.

CENA BRUTTO

119,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

48H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Gianduja - piemoncki duet czekolady i orzechów laskowych - w trzech warstwach: chrupiąca feuilletine, gęsty ganache i jedwabisty krem, wszystko na kakaowym kruchym spodzie. Smakuje jak dorosła wersja kultowego kremu z dzieciństwa: głębiej, ciemniej, mniej słodko. Mały kawałek wystarcza - ale nikt na małym nie kończy.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Kolumbia lub Brazylia
Palenie średnie/ciemne

PODAWAJ Z

Espresso i cortado

Czekolada i orzech laskowy bez konkurencji

SKŁAD

Mleczna czekolada couverture, śmietanka 36%, pasta z orzechów laskowych 100%, mąka pszenna, masło, feuilletine (chrupiące płatki), cukier, kakao, jaja, orzechy laskowe.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, orzechy (laskowe), soja

Może zawierać: sezam.