

batida B2B

TARTY DUŻE

Nr 27



TARTA PISTACJOWA FRANGIPANE Z MALINAMI

Pistacjowe frangipane (krem migdałowo-pistacjowy) pieczone z malinami, dekorowane kremem pistacjowym i świeżymi malinami.

CENA BRUTTO

119,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

48H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Frangipane robimy z migdałów i pistacji - masa piecze się razem z malinami, które puszczają sok i przecinają orzechową słodycz. Na górze rozety kremu pistacjowego i świeże owoce. Nasza najbardziej efektowna tarta: zielono-malinowa i w przekroju, i w smaku.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Kenia

Palenie jasne/średnie

PODAWAJ Z

Przelew i flat white

Malinowa kwasowość gra z owocowo-winnym profilem

SKŁAD

Maliny, mąka pszenna, masło, cukier, migdały, jaja, śmietanka 36%, biała czekolada couverture, pasta pistacjowa 100%, syrop glukozowy, 100% sok z cytryny, pektyna, żelatyna, sól.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, orzechy (migdały, pistacje), soja

Może zawierać: sezam.