



TARTALETKA CZARNY SEZAM

Kakaowa krucha tarta, feuilletine i ganache z czarnego sezamu, konfitura wiśniowa i krem sezamowo-czekoladowy (biała czekolada).

CENA BRUTTO

17,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

48H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 7,5 cm

O produkcji

Czarny sezam w trzech teksturach - chrupiąca feuilletine, gęsty ganache i jedwabisty krem na białej czekoladzie - a między nimi kwaśna konfitura wiśniowa, która przecina chałwową gębię jak dobrze postawiony akcent. Szaro-czarna elegancja z wiśniowym sercem. Pozycja dla odkrywców.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Kolumbia lub Gwatemala
Palenie średnie

PODAWAJ Z

Przelew i oat latte

Chałwowa gębia lubi zbalansowane ziarna

SKŁAD

Śmietanka 34-36%, biała czekolada couverture, mleczna czekolada couverture, pasta z czarnego sezamu 100%, purée z wiśni 100%, mąka pszenna, masło, cukier, feuilletine (chrupiące płatki), masło kakaowe, syrop glukozowy, pektyna, żelatyna, 100% sok z cytryny, sól.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, sezam, soja

Może zawierać: orzechy.