



TARTELETKA MATCHA - MALINA

Krucha migdałowa tarta: chrupka matcha, ganache malinowy, cremeux matcha i kawałki pistacji. Zielono-różowa ikona witryny.

CENA BRUTTO

17,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

48H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 7,5 cm

O produkcji

Chrupiąca warstwa matchy, kwaśny ganache malinowy i aksamitne cremeux z zielonej herbaty, wykończone kawałkami pistacji. Trawiasta goryczka i owocowa kwasowość w każdym kęsie. Wygląda jak biżuteria, smakuje jak powód, żeby wrócić - najczęściej fotografowana pozycja w naszej ladzie.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Etiopia lub Kenia
Palenie jasne

PODAWAJ Z

Przelewy

*Kwasowość maliny gra z kwasowością
ziarna, matcha spina całość*

SKŁAD

Biała czekolada couverture, śmietanka 36%, malina, mleko, mąka pszenna, masło, pasta migdałowa 100%, feuilletine (chrupiące płatki), jaja, japońska matcha KISO, masło kakaowe, syrop glukozowy, żelatyna, sól.

ALERGENY

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

Może zawierać: sezam.