

CAPRESE CLASSICA

Dessert fatto a mano della tradizione campana



Soffice monoporzione della torta caprese al cioccolato e mandorle, dalla consistenza intensa e naturalmente umida. Un grande classico per arricchire la carta dei dolci.

PERCHÈ NEL MENU

- Originale e Artigianale
- Tradizione campana
- Alto valore percepito
- Impiattamento veloce

CARATTERISTICHE

- Monoporzione Surgelato
- Peso: 90 gr
- Conservazione: -18
- Shelf life: 12 mesi

SERVIZIO

- Scongellamento:
In frigo a 0-4 °C 3-4 ore.
- Dopo scongelamento:
Conservare a 0-4 °C e consumare entro 72 ore.
- Non ricongelare dopo lo scongelamento.

INGREDIENTI UOVA, burro (LATTE), cioccolato fondente in gocce, farina di MANDORLE, zucchero, farina di GRANO tipo 00, cacao, lievito per dolci.

ALLERGENE UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE), GLUTINE.



interno del dessert

DISTINGUERSI CON UN CLASSICO

Per valorizzare al meglio la monoporzione artigianale si consiglia di servirla su un piatto piano, accompagnata da elementi che ne esaltino consistenza e profumo. Alcune idee: letto di salsa al cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo, specchio di crema inglese o panna montata. Completare l'impiattamento con granella di frutta secca, frutti di bosco o frutta candita, oppure con una quenelle di panna o gelato alla vaniglia.

Suggerimento di Impiattamento

CONFEZIONE

Scatola da 6 pz surgelati

IMBALLO

Scatola alimentare idonea per prodotti surgelati.

DESIDERI LAB
by Accademia Italiana Chef

via Rossini N° 10, San Benedetto di Cascina (PI) 56021.