

DELIZIA DI SORRENTO

Dessert fatto a mano della tradizione campana



Dessert monoporzione a base di soffice pan di Spagna, farcito con crema al Limone di Sorrento IGP, glassa al limone e decorazioni con zest di Limone di Sorrento IGP.

PERCHÈ NEL MENU

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

CARATTERISTICHE

- Monoporzione Surgelato
- Peso: 95 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, zucchero, succo di Limone di Sorrento IGP, panna (LATTE), farina di GRANO tenero tipo 00, burro (LATTE), fecola di patate, crema pasticcera, aroma naturale di limone.

ALLERGENE UOVA, LATTE, GLUTINE. Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO.



interno del dessert

UN'ICONA DELLA COSTIERA

Per valorizzare al meglio la monoporzione si consiglia di servirla su un piatto piano, accompagnata da elementi che ne esaltino freschezza e profumo agrumato.

Alcune idee: gocce di gel al lampone, foglioline di menta fresca, zest di Limone o una leggera spolverata di zucchero a velo. Completare l'impiattamento con scorze di limone candite, specchio di salsa agli agrumi oppure con una quenelle di panna montata per un servizio elegante e raffinato.

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.