

MELANZANE AL CIOCCOLATO

Dessert fatto a mano della tradizione campana



Sfoglie di melanzane fritte alternate a glassa di cioccolato con Liquore Concerto. Un dessert sorprendente e ricercato, ideale per arricchire la carta dei dolci.

PERCHÈ NEL MENU

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

CARATTERISTICHE

- Monoporzione Surgelato
- Peso: 100 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 *Melanzane, zucchero, olio di semi di girasole, Latte condensato, cacao, cioccolato, burro, amido di mais, liquore Concerto (contiene alcool).*

ALLERGENE *Latte, Può contenere tracce di frutta a guscio.*

UN DESSERT CHE DISTINGUE

Per valorizzare al meglio il dessert si consiglia di servire la monoporzione su un piatto piano, accompagnata da elementi per esaltare i sapori di cioccolato e liquore. Letto di salsa al cioccolato fondente o velatura di cacao amaro in polvere o specchio di crema inglese o panna montata. Guarnire con panna montata, granella di pistacchio o nocciola, scorze di arancia candita, amarene o ciliegie candite, mandorle pelate scaglie di cioccolato fondente.



interno del dessert

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.