

Atelier Parisi
ALTA PASTICCERIA

CATALOGO
PRODOTTI



Atelier Parisi
ALTA PASTICCERIA

Torte da forno

(6-8 porzioni)





Paradiso

Un dolce della classica tradizione italiana. Soffice come una nuvola e molto delicata. Tra l'armonia di gusti si riconoscono immediatamente le note di vaniglia e limone che la rendono uno dei dolci più amati del nostro paese. Leggera quanto deliziosa.

Conservazione:	<i>Temperatura ambiente</i>
Durata:	<i>3-4 giorni al riparo dall'umidità</i>
Peso netto:	<i>400g.</i>
Ingredienti:	<i>Burro, uova, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), farina di grano tenero tipo "00" (glutine), fecola di patate, miele d'acacia, maraschino, estratto di vaniglia bourbon, scorza di limone candita (scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), agenti lievitanti (E450, E500), amido di frumento (glutine), sale.</i>

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Caprese al cioccolato

Un dolce dalle note aromatiche spiccate e persistenti, dove il cioccolato e il cacao si fondono con l'aroma inconfondibile delle mandorle tostate macinate finemente.

Conservazione: *Temperatura ambiente*

Durata: *3-4 giorni al riparo dall'umidità*

Peso netto: *500g.*

Ingredienti: *Mandorle, burro, cioccolato fondente (fave di cacao, burro di cacao, zucchero, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), albume d'uovo, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), tuorlo d'uovo, zucchero, cacao in polvere, miele d'acacia, farina di grano tenero tipo "00" (glutine), agenti lievificanti (E450, E500), amido di frumento (glutine), sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Sbrisolona alle mandorle

Dal profilo rustico e dalla consistenza friabile, grazie alla farina di mais e alle mandorle grezze dal taglio al coltello grossolano e irregolare, la Sbrisolona restituisce al palato un sapore ricco e persistente.

Conservazione: *Temperatura ambiente*

Durata: *3-4 giorni al riparo dall'umidità*

Peso netto: *300g*

Ingredienti: *Mandorle, burro, farina di grano tenero tipo "00" (glutine), farina di mais, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), uova, estratto di vaniglia bourbon, agenti lievitanti (E450, E500), amido di frumento (glutine), sale.*

Disponibile anche in versione con impasto al cacao e gocce di cioccolato.

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Mandorlata

Uno scigno di frolla racchiude una profumata massa alle mandorle Baresi, alla quale si aggiungono le note agrumate della scorza di limone e di arancia. Questa sfumatura aromatica è ripresa e arricchita dalla confettura di lampone in un sottile velo sul fondo.

Conservazione: *Temperatura ambiente*

Durata: *3-4 giorni al riparo dall'umidità*

Peso netto: *500g*

Ingredienti: *Farina di grano tenero tipo "00" (glutine), burro, zucchero, farina di mandorle, tuorlo d'uovo, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), albume d'uovo, granella di nocciole, sciroppo di glucosio, miele d'acacia, succo di limone, gelificante: pectina, estratto di vaniglia bourbon, aroma naturale, agenti lievitanti (E450, E500), amido di frumento (glutine), sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Pastiera Napoletana

Dolce della tradizione con la sua crosta dorata e il cuore morbido di crema di grano e ricotta vaccina, arricchito dall'inconfondibile aroma delle bacche di vaniglia e la scorza di arancia.

Conservazione: *Temperatura ambiente*

Durata: *3-4 giorni al riparo dall'umidità*

Peso netto: *700g*

Ingredienti: *Farina di grano tenero tipo "00" (glutine), burro, zucchero, tuorlo d'uovo, ricotta vaccina, arancia candita (zucchero, sciroppo di glucosio), vaniglia in bacche, scorza di arancia.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Macarons

I macarons sono piccoli dolci di origine francese composti da due gusci leggeri realizzati con mandorle macinate finemente, zucchero a velo e albume. Sono farciti con una varietà di creme o ganache, creando così una deliziosa combinazione di consistenze e sapori. Riconoscibili per la loro forma rotonda e piatta, i macarons sono amati per la loro eleganza e la loro esplosione di gusto in ogni morso.

Gusti disponibili

Cioccolato 70%

Vaniglia

Limone

Pistacchio

Nocciola

Caffè

Fragola

Conservazione:

In frigorifero

Durata:

3 giorni

Ingredienti gusci:

zucchero, mandorle, albume d'uovo, amido di mais, coloranti

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.





Prodotti
da colazione



Cornetto sfogliato

Leggero e friabile, preparato con un impasto lievitato e ricco di burro. La sua superficie è dorata e croccante, mentre l'interno è soffice e alveolato. Può essere gustato da solo o farcito con varie creme.

Conservazione: *Temperatura ambiente ben coperti*

Durata: *3-4 giorni al riparo dall'umidità*

Ingredienti: *Farina di grano tenero tipo "00" (glutine), burro, uova, lievito naturale [(farina di frumento tipo "00" (glutine), acqua], zucchero, lievito di birra, aromi naturali, estratto di vaniglia bourbon, sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Maritozzo

È un lievitato composto da un morbido impasto brioches arricchito con zucchero e burro, e solitamente farcito con panna montata e crema pasticcera. La sua consistenza è soffice e delicata, e la sua farcitura ne va a completare il profilo aromatico. È un piacere da gustare sia per colazione che durante il giorno.

Conservazione: *Frigorifero*

Durata: *2 giorni*

Ingredienti: *Farina di grano tenero tipo "00" (glutine), uova, lievito naturale [(farina di grano tenero tipo "00" (glutine), acqua], zucchero, burro, panna, cacao magro in polvere, lievito di birra, aromi naturali, semi di vaniglia, estratto di vaniglia, sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Atelier Parisi
ALLA PASTICCERIA

Brioches tonda

Si tratta di un prodotto di pasta lievitata super soffice grazie alla presenza del lievito madre. L'impasto è arricchito dalle note floreali della Vaniglia del Madagascar. Si può gustare vuota o farcita con crema pasticceria.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), **burro**, **uova**, lievito naturale [(farina di frumento tipo "00" (**glutine**), acqua], zucchero, lievito di birra, aromi naturali, estratto di vaniglia bourbon, sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.





Torte contemporanee



Torta Charlotte alla frutta

Deliziosamente composta da strati di pan di Spagna leggero, accarezzati da crema setosa tra pezzi di frutta fresca. Questo dolce capolavoro offre un equilibrio armonioso tra dolcezza naturale e freschezza fruttata. La sua caratteristica è quella di avere tanti piccoli savoiardi intorno. Con maestria, fettine di frutta fresca vengono disposte con cura creando un mosaico di colori e sapori.

Formati: 6 -10 porzioni

Conservazione: Conservare a 4°C per massimo 48 ore

Durata: 2 giorni

Ingredienti: *Giro torta savoiardo: albume d'uovo, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero di tipo "00" (glutine), fecola di patate, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Pan di Spagna: albume d'uovo, tuorlo d'uovo, zucchero, farina di grano tenero di tipo "00" (glutine), fecola di patate, miele d'acacia, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: zucchero, acqua, alcolato vaniglia 70° Bavarese Vaniglia: panna, latte, zucchero, tuorlo d'uovo, burro di cacao, frutta fresca, gelatina animale, amido di riso, estratto di vaniglia bourbon Decorazione: frutta fresca, gelatina, decorazione di cioccolato fondente [fave di cacao, zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torta Regina

pistacchio e lampone

Il sapore unico del pistacchio si abbina alla nota acida del lampone. Un tributo alle materie prime di qualità, regine della nostra pasticceria. E' composta da pan di spagna, composta di lamponi e mousse al pistacchio. La glassa è a base di zucchero e cioccolato bianco.

Formati: 6 -10 porzioni

Conservazione: Conservare a 4°C per massimo 48 ore

Durata: 2 giorni

Ingredienti: *Pan di spagna: albume d'uovo, tuorlo d'uovo, zucchero, farina di grano tenero di tipo "00" (glutine), fecola di patate, miele d'acacia, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon.*
Bagna: zucchero, acqua, alcolato vaniglia 70°
Geleé al lampone: purea di lampone, zucchero, succo di limone, acqua, gelatina animale
Bavarese al pistacchio: panna, pasta di pistacchio, latte fresco, zucchero, tuorlo d'uovo, acqua, amido di riso amido di mais, gelatina animale, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale.
Glassa: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, latte condensato (latte intero, zucchero), burro di cacao, gelatina animale, coloranti (E102, E129).

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torta Setteveli

nocciola e cioccolato fondente

Al gusto di nocciola del Piemonte IGP e cioccolato fondente 70% è un'opera culinaria che incanta i sensi con la sua sofisticata armonia di sapori e consistenze. Strati di pan di Spagna leggero e soffice, arricchiti con una dolce crema di nocciola, si alternano con perle croccanti di cioccolato, creando una sinfonia di gusti e consistenze. Con uno stile raffinato la superficie della torta è adornata da una glassa lucida al cacao e rifinita con petali di cioccolato.

Formati: 6 - 10 porzioni

Conservazione: Conservare a 4°C per massimo 48 ore

Durata: 2 giorni

Ingredienti: *Pan di Spagna: albume d'uovo, tuorlo d'uovo, zucchero, farina di grano tenero di tipo "00" (glutine), fecola di patate, miele d'acacia, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Mousse al cioccolato: **panna**, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, massa di cacao, gelatina animale. Bavarese nocciola: **panna**, latte fresco, pasta di nocciole, mascarpone (crema di latte pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico), tuorlo d'uovo, zucchero, acqua, amido di riso, amido di mais, gelatina animale, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale. Glassa: acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, latte, **panna**, cacao magro in polvere, cacao in polvere, gelatina animale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torta tiramisù

Un tributo al dolce italiano più famoso al mondo, che risveglia dolci ricordi d'infanzia. Una soffice crema al mascarpone si accompagna alla morbidezza del savoiardo bagnato al caffè 100% arabica. La sua superficie è adornata con una leggera spolverata di cacao amaro, che conferisce un tocco di intensità al suo sapore dolce e avvolgente.

Formati: 6 - 10 porzioni

Conservazione: Conservare a 4°C per massimo 48 ore

Durata: 2 giorni

Ingredienti: *Giro torta/Fondosavoiardo: albume d'uovo, zucchero, tuorlo d'uovo, farina di grano tenero di tipo "00" (glutine), fecola di patate, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: caffè espresso, acqua, zucchero, liquore al caffè (infuso di caffè, alcol etilico, aromi), Mousse mascarpone: panna, mascarpone (panna pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, tuorlo d'uovo, acqua, caffè espresso, caffè solubile, gelatina animale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torta Afrodite

yogurt, fragola e cioccolato bianco

Ispirata alla dea della bellezza e dell'amore, questa torta di colore rosso intenso, incanta con la sua eleganza raffinata e il suo gusto sublime. Una base di pan di spagna incontra la morbida consistenza della mousse allo yogurt e fragole, freschissima nella sua semplicità. L'inserto di crema al cioccolato bianco accompagna la degustazione in un equilibrio delicato. La torta è rifinita con una glassa a specchio rossa.

Formati: 6 -10 porzioni

Conservazione: Conservare a 4°C per massimo 48 ore

Durata: 2 giorni

Ingredienti: *Panna, farina di grano tenero tipo "00" (glutine), burro, polpa di fragola, zucchero, cioccolato bianco (burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), latte, uova, estratto di vaniglia, fecola di patate, cannella, gelatina animale, burro di cacao, yogurt in polvere, succo di limone, miele, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, amido di grano tenero (glutine), amido di mais, sale. Glassa: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, latte condensato (latte intero, zucchero), burro di cacao, gelatina animale, colorante E129.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torte classiche della tradizione





Millefoglie

La millefoglie, con i suoi strati leggeri e fragili di pasta sfoglia intercalati con crema chantilly, e la sua consistenza croccante e cremosa la rende una scelta affascinante per ogni occasione.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

Fondo sfoglia: Farina di grano tenero tipo "00" (glutine), burro, acqua, aceto di vino, sale. Crema chantilly: Panna, latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale. Decorazione: zucchero a velo (zucchero, amido di mais), decorazione di cioccolato fondente [fave di cacao, zucchero, burro di cacao, coloranti, latte intero in polvere, aroma naturale di vaniglia].

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Meringata alla frutta

La meringata con la sua base croccante di meringa, arricchita da strati di panna montata, crema pasticceria e frutti di stagione, è un'opera d'arte culinaria che celebra la freschezza e la dolcezza della frutta.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Fondo meringa e Granella meringa: zucchero, albume d'uovo. Panna montata: panna 35%. Pan di Spagna: **Uova**, zucchero, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), tuorlo d'uovo, fecola di patate, aceto di vino, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: acqua, zucchero, alcolato alla vaniglia. Crema pasticceria: **latte fresco**, tuorlo d'uovo, zucchero, **panna**, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torta pan di Spagna

La torta in pan di Spagna incarna la semplicità elegante della tradizione dolciaria. Con la sua base soffice e leggera, arricchita da una varietà di farciture, come crema, frutta o cioccolato, questa torta è un'ode alla delicatezza e al gusto raffinato.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Pan di Spagna: Uova, zucchero, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), tuorlo d'uovo, fecola di patate, aceto di vino, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: acqua, zucchero, alcolato alla vaniglia Crema pasticcera: latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, **panna**, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale. Panna montata: **panna 35%***

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Torte personalizzate





Dripcake

La dripcake è una torta arricchita da una cascata di glassa, cioccolato fuso o caramello che cola lungo i bordi, creando un effetto visivo accattivante e unico. E' una festa per gli occhi e il palato, con la sua combinazione di colori e consistenze che aggiungono un tocco di glamour e divertimento a qualsiasi celebrazione.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Pan di Spagna: **Uova**, zucchero, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), tuorlo d'uovo, fecola di patate, aceto di vino, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: acqua, zucchero, alcolato alla vaniglia Crema pasticcera: latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, **panna**, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale. Panna montata: **panna 35%**, Coloranti idrosolubili, decorazioni in zucchero*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Uglycake

La uglycake è una torta dal design non convenzionale, caratterizzata da una decorazione eccentrica e fuori dagli schemi. Con colori vivaci, forme stravaganti e una presentazione audace, la uglycake sfida le tradizioni e celebra l'originalità e l'individualità soprattutto grazie alla personalizzazione della scritta che vien fatta su di essa.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Pan di Spagna: **Uova**, zucchero, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), tuorlo d'uovo, fecola di patate, aceto di vino, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: acqua, zucchero, alcolato alla vaniglia Crema pasticcera: latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, **panna**, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale. Panna montata: **panna 35%**, Coloranti idrosolubili, decorazioni in zucchero.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Nudecake

La nudecake è una torta dallo stile rustico, caratterizzata dalla mancanza di rivestimento esterno, che lascia visibili gli strati interni di torta e farcitura. La sua bellezza risiede nella semplicità e nell'eleganza del suo stile minimalista.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Pan di Spagna: **Uova**, zucchero, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), tuorlo d'uovo, fecola di patate, aceto di vino, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon. Bagna: acqua, zucchero, alcolato alla vaniglia Crema pasticcera: latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, **panna**, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale. Panna montata: **panna** 35%, Coloranti idrosolubili, decorazioni in zucchero.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Red Velvet

La Red Velvet è caratterizzata da uno strato di pan di Spagna di un rosso profondo e avvolgente, arricchito da una leggera nota di cacao, farcita con una crema al formaggio delicata e avvolgente. Con la sua presentazione impeccabile e il suo gusto avvolgente, la Red Velvet è una festa per gli occhi e il palato, un dolce simbolo di lusso e raffinatezza.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

Farina, cacao in polvere, zucchero, uova, olio vegetale, latticello, colorante alimentare rosso E129, aceto di mele, bicarbonato di sodio, sale, estratto di vaniglia, crema di formaggio, burro, zucchero a velo, vaniglia.

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Tartcake

La tart cake o cream tart è un'elegante fusione tra una crostata e una torta, che combina la friabilità di una base di pasta frolla adatta al taglio con la morbidezza della setosa crema chantilly. E' molto versatile perché si presta bene a qualsiasi forma e dimensione. Viene spesso decorata con fiori in pasta di zucchero arricchiti da frutta fresca che dona un senso di freschezza. I toni vivaci e accattivanti dei macarons disposti con cura tra i ciuffi di crema aggiungono un tocco di colore deliziando il palato e gli occhi.

Conservazione:

Frigorifero

Durata:

2 giorni

Ingredienti:

*Farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), **burro**, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), **uova**, tuorlo d'uovo, miele d'acacia, aroma naturale, agenti lievitanti (E450, E500), amido di grano tenero (**glutine**), semi di vaniglia Bourbon, sale.*

*Crema chantilly: **panna**, latte fresco, tuorlo d'uovo, zucchero, amido di riso amido di mais, aroma naturale, estratto di vaniglia bourbon, sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Lievitati da ricorrenza





Bussolà

Il Bussolà è un'espressione sublime dell'arte pasticceria, dove la tradizione incontra l'eleganza in un lievito di forma unica e texture irresistibilmente soffice. Creato con una selezione meticolosa di ingredienti di prima qualità, questo dolce si distingue per la sua composizione ricca in burro e uova fresche e la presenza del delicato profumo di vaniglia intrecciato a sfumature fresche di limone, che insieme creano un equilibrio perfetto, seducendo il palato ad ogni assaggio.

Disponibilità *Tutto l'anno*

Conservazione: *Temperatura ambiente*

Durata: *20 giorni dalla data di produzione (vedi etichetta)*

Ingredienti: *Farina di grano tenero tipo "00" (glutine), **burro**, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), **uova**, **burro di cacao**, lievito di birra, lievito madre, scorza di limone candita (scorza di limone, sciroppo di glucosio, zucchero), estratto di vaniglia bourbon, sale.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Panettone

Il Panettone, simbolo del Natale, è un prodotto lievitato realizzato seguendo antiche ricette che rispettano l'arte della lievitazione naturale attraverso l'uso del Lievito Madre vivo, che non solo conferisce una straordinaria leggerezza all'impasto ma arricchisce ogni morso con una complessità aromatica ineguagliabile. Gli ingredienti selezionati con cura, dalle uova fresche al burro pregiato, dall'intensa vaniglia ai canditi di agrumi e uvetta, si fondono in un'armonia di sapori avvolgenti. A completare questa opera d'arte è la sua glassa a base di mandorle che aggiunge una croccantezza deliziosa. È il simbolo perfetto per celebrare momenti di gioia e condivisione del Natale.

Disponibilità *Periodo natalizio*

Conservazione: *Temperatura ambiente*

Durata: *30 giorni dalla data di produzione (vedi etichetta)*

Ingredienti: *Farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), burro, scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), uvetta sultanina, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato, lievito naturale [acqua, farina di frumento tipo "00" (**glutine**)], miele d'acacia, aromi naturali, semi di vaniglia, estratto di vaniglia, sale. Glassa: zucchero, mandorle, albume d'uovo pastorizzato, farina di mais, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), mandorle amare, burro liquido chiarificato, cacao in polvere.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



Colomba

La Colomba Pasquale è un dolce lievitato che incanta i sensi e celebra il rinnovamento pasquale. Con la sua forma iconica che richiama la pace e la purezza, questa prelibatezza è realizzata attraverso un processo di lievitazione lenta che ne garantisce la morbidezza e la sofficità caratteristiche. Ricca di canditi e ricoperta da una croccante glassa di mandorle, ogni fetta sprigiona sapori e aromi che evocano la gioia e la condivisione del periodo pasquale.

Disponibilità

Periodo pasquale

Conservazione:

Temperatura ambiente

Durata:

30 giorni dalla data di produzione (vedi etichetta)

Ingredienti:

*Farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), **burro**, scorza d'arancia candita (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato, lievito naturale [acqua, farina di frumento tipo "00" (**glutine**)], miele d'acacia, aromi naturali, semi di vaniglia, estratto di vaniglia, sale. Glassa: zucchero, mandorle, albume d'uovo pastorizzato, farina di mais, farina di grano tenero tipo "00" (**glutine**), mandorle amare, **burro** liquido chiarificato, cacao in polvere.*

*Gli ingredienti in grassetto sono allergeni comuni.



AP