

DOLCE BASSANO MACARONS

MACARONS

Una dolcezza che allietta sia l'occhio che il palato. La stessa forma semplice, tonda e minimale, arricchita da uniche tonalità, che accostano il design alla pasticceria sopraffine; gusti semplici e classici accanto alla stagionalità degli ingredienti e della frutta utilizzata per un dessert goloso e di tendenza.

Da consumarsi in tempo breve e conservarli in frigo per pochi giorni.

Mario e Silvia



FRAGOLA
confettura di fragole



ARANCIO
marmellata di arancio



GRAPPA STRAVECCHIA
cioccolato morbido con grappa stravecchia



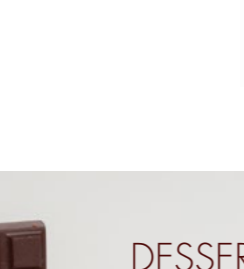
MARRON GLACES
crema di marroni piemontesi



LAMPONE
ganache di cioccolato bianco e lamponi



CIOCCOLATO E COCCO
finissimo cioccolato e cocco caramellato



INFUSO DI AGRUMI
cioccolato fondente profumato al Curacao



LIMONCELLO
cioccolato bianco con infuso di limone "Amalfi"



MOU
caramello morbido e cristalli di sale



ALBICOCCA
confettura di albicocca

DESSERT GOLOSO E DI TENDENZA



STREGA
ripieno al cioccolato con liquore Strega



CREMOSO AL LATTE
finissima crema di latte e cacao



VANIGLIA TAHITI
cioccolato bianco con infuso vaniglia bourbon



CAFFÈ
cremoso con caffè Arabica



NOCCIOLA
morbida crema alle nocciole



CIOCCOLATO CRU
cioccolato fondente mono origine (Maracaibo)



TROPICALE
con frutta tropicale



LATTEMENTA
cremoso al latte con infuso di menta



PISTACCHIO
ganache di cioccolato bianco con pistacchi di Bronte



GELSOMINO
infuso di tè al gelsomino

DOLCE BASSANO PASTICCERIA CIOCCOLATERIA

DOLCE BASSANO
di Sarri Mario & C. SNC
Piazzetta Zaine, 14/15
36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424 523875
Fax 0424 230049
info@dolcebassano.it
www.dolcebassano.it

