



INGREDIENTI DEI PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE:

Paste lievitate (panettoni, veneziane, colombe, brioches, trecce):

farina 00, zucchero, burro, tuorli, arancio e cedro candito, lievito naturale, vaniglia, sale, uva sultanina.

Crostate di pastafrolla:

farina 00, tuorli d'uovo, zucchero + burro, confettura di albicocca.

Pasticceria da thè:

mandorle, nocciole, zucchero, burro, uova, cioccolato, liquore rhum, vaniglia, armelline.

Pasticceria mignon:

farina 00, burro, zucchero, uova, amido, cioccolato puro, frutta fresca di stagione, liquore, vaniglia, ricotta, caffè, nocciole, Marsala, panna, col. E 110, E 124.

Torte farcite:

Pan di Spagna, uova, zucchero, tuorlo, farina 00, fecola, vaniglia, panna, crema (tuorli d'uovo, zucchero, latte, amido di riso, vaniglia), liquore, cioccolato, caffè, nocciola, Marsala.

Chiacchiere:

farina 00, zucchero, burro, vino, liquore rhum, uova, olio di arachide, lievito di baking, sale.

Tortelli:

farina 00, burro, latte, uova, sale, vaniglia, olio di arachide, zucchero, uva sultanina.

Salatini:

pasta sfoglia, burro, farina 00, sale, wurstel, olive, formaggio, mozzarella, tonno, pelati, pasta di acciughe, acqua, uova, Vermout.



**SOSTANZE E PRODOTTI,
UTILIZZATI NEL NOSTRO
LABORATORIO, CHE POSSONO
PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE:**

- ☾ Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut
- ☾ Uova e prodotti a base di uova
- ☾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ☾ Soia e prodotti a base di soia
- ☾ Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
- ☾ Frutta a guscio, vale a dire:
 - Mandorle (*Amygdalus communis* L.)
 - Nocciole (*Corylus avellana*)
 - Noci (*Juglans regia*)
 - Noci di acagiù (*Anacardium occidentale*)
 - Noci di Pecan (*Carya illinoensis*)
 - Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*)
 - Noci macadamia o noci
del Queensland (*Macadamia ternifolia*)
 - Pistacchi (*Pistacia vera*)
- ☾ Semi di sesamo o prodotti a base
di semi di sesamo



INGREDIENTI DEI PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE:

Paste lievitate (panettoni, veneziane, colombe, brioches, trecce):

farina 00, zucchero, burro, tuorli, arancio e cedro candito, lievito naturale, vaniglia, sale, uva sultanina.

Crostate di pastafrolla:

farina 00, tuorli d'uovo, zucchero + burro, confettura di albicocca.

Pasticceria da thè:

mandorle, nocciole, zucchero, burro, uova, cioccolato, liquore rhum, vaniglia, armelline.

Pasticceria mignon:

farina 00, burro, zucchero, uova, amido, cioccolato puro, frutta fresca di stagione, liquore, vaniglia, ricotta, caffè, nocciole, Marsala, panna, col. E 110, E 124.

Torte farcite:

Pan di Spagna, uova, zucchero, tuorlo, farina 00, fecola, vaniglia, panna, crema (tuorli d'uovo, zucchero, latte, amido di riso, vaniglia), liquore, cioccolato, caffè, nocciola, Marsala.

Chiacchiere:

farina 00, zucchero, burro, vino, liquore rhum, uova, olio di arachide, lievito di baking, sale.

Tortelli:

farina 00, burro, latte, uova, sale, vaniglia, olio di arachide, zucchero, uva sultanina.

Salatini:

pasta sfoglia, burro, farina 00, sale, wurstel, olive, formaggio, mozzarella, tonno, pelati, pasta di acciughe, acqua, uova, Vermout.



SOSTANZE E PRODOTTI, UTILIZZATI NEL NOSTRO LABORATORIO, CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- ☾ Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut
- ☾ Uova e prodotti a base di uova
- ☾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ☾ Soia e prodotti a base di soia
- ☾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ☾ Frutta a guscio, vale a dire:
 - Mandorle (*Amygdalus communis* L.)
 - Nocciole (*Corylus avellana*)
 - Noci (*Juglans regia*)
 - Noci di acagiù (*Anacardium occidentale*)
 - Noci di Pecan (*Carya illinoensis*)
 - Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*)
 - Noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)
 - Pistacchi (*Pistacia vera*)
- ☾ Semi di sesamo o prodotti a base di semi di sesamo