

PASTICCERIA GELATERIA CAFFETERIA

Le Mille Voglie

SPECCHIA
ITALY





Pasta Seca de Almendra

La **Pasta Seca de Almendra** es un dulce típico salentino. Es el dulce de las grandes ocasiones, hecho con una masa de almendras, miel y canela, decorado y relleno de fruta seca, suave crema de avellana, pistacho o mermelada donde triunfan los colores de la tierra y el perfume del Mediterráneo.



Dulce de Pasta de Almendra

El **Dulce de Pasta de Almendra** es un suave pastel en el que las exquisitas almendras son enriquecidas con miel y un delicado licor. De la tradición nacen las variantes con el cacao, chocolate, pistacho, fresa, coco, café, limón y avellana.



Crostata

Exquisita masa quebrada rellena de suave crema de avellanas, crema de pistacho, deliciosa crema de limón y confitura de frutas del bosque para regalarte un pequeño momento de placer.



Fruttone

Tradicional pastel de masa quebrada relleno de pasta de almendra y mermelada de albaricoque recubierta con chocolate glaseado. Aparte del “**fruttone**” clásico, el chef Zippo propone el “fruttone” relleno de crema de avellanas, confitura de frutas del bosque y cerezas confitadas.



Giuseppe Zippo

1er clasificado
Mejor Panettone Artesanal Tradicional de toda Italia”
Milán - 17 Septiembre 2016



1er clasificado
Mejor Panettone Artesanal Tradicional de la escuela de Piemonte”
Turín - 20 Noviembre 2016

