



PASTICCERIA ALIVERTI - Offerta panettone artigianale lievitazione naturale con liquore pera

€ 8

📍 Mappa

□

DELIZIE dal Lago Maggiore Pasticceria e Tradizione : Pasticceria Aliverti è un'azienda artigianale fondata nel 1955 in Arona, affascinante cittadina affacciata sulle incantevoli rive del Lago Maggiore (regione Piemonte, Italia) e specializzata nella creazione e nella produzione di dolci e prodotti affini di eccellente qualità, offrendo una vasta gamma di deliziose specialità artigianali, autentici capolavori del gusto, preparati con ingredienti naturali, sani e genuini di selezionata origine italiana. Un mondo di sapori autentici, dolci tentazioni e grandi invenzioni dolciarie è la dolce storia di due generazioni tramandate da padre a figlio che racconta la passione, tradizione, ricercatezza, creatività ma anche di grande propensione all'innovazione e allo sviluppo, nata come un piccolo laboratorio e trasformata in un'affermata azienda artigianale in Italia e nel mondo. Amore per la scoperta di nuovi gusti e profumi, la passione per la ricerca di nuove combinazioni di antichi sapori, il rituale di una lavorazione lenta e sapiente e arricchita da tecniche nuove sono i valori a cui Pasticceria Aliverti si ispira per ogni sua creazione con un unico desiderio: offrire in ogni prodotto l'armonia della qualità ed il gusto intenso dei sapori preparati con passione. Per i tuoi momenti più dolci Vogliamo soddisfare ogni Vostra aspettativa! Flessibilità, Dinamicità e solida Tradizione Artigiana ci contraddistinguono. Il nostro punto di forza è la qualità dei nostri prodotti, connubio perfetto tra tradizione e modernità; il nostro desiderio è meritare la fiducia e la lealtà dei clienti. Attenta alla salute del consumatore, Pasticceria Aliverti realizza fantastici e deliziosi dolci, prodotti senza conservanti, coloranti, grassi idrogenati o additivi chimici. L'ampia gamma di prodotti accompagnerà il cliente in tutti i suoi "dolci" momenti. PASTICCERIA ALIVERTI SNC C. Liberazione 81 28041 Arona (NO) pasticceriaaliverti@gmail.com Tel. +39 0322242033

📄 Descrizione

PASTICCERIA ALIVERTI - Offerta panettone artigianale lievitazione naturale con liquore pera a. PANCIÙC PERE E CIOCCOLATO imbibito con liquore alla pera Panettone artigianale a lievitazione naturale con pere e cioccolato, imbibito con liquore alla pera. Morbidi e squisiti pezzi di pere Williams semicandite e 1000 g occe di purissimo cioccolato fondente extra incontrano un delizioso liquore alla pera. Una vera prelibatezza. INGREDIENTI: farina di frumento 00, pera a cubetti (pera cubetti "Williams", saccarosio, correttore acidità: E330 acido citrico, conservante: E202 potassio sorbato), gocce di cioccolato (pasta di cacao, zucchero, destrosio, emulsionante: lecitina di soia; Può contenere: Latte), zucchero, burro di alta qualità, tuorlo d'uovo fresco, lievito naturale (glutine), vaniglia; imbibito con sciropo di zucchero e glucosio, distillato di pere a infusione naturale, aroma naturale di pera. Grammi 250 ad Euro 8,00

📞 Contatti

PASTICCERIA ALIVERTI

Tel. +39 0322242033

<http://www.deliziedellagomaggiore.com>

C. Liberazione 81, Arona, 28041
Corso Liberazione 81 - cap 28041 Arona (NO) - mail: pasticceriaaliverti@gmail.com - Tel. +39 0322242033