

RÉSERVÉ

MAGAZINE



DESIDERIO AL CIOCCOLATO



La delicata mousse di pregiato cioccolato è avvolta da un leggero biscotto impregniato da gruè di cacao. Un elegante connubio dalle molteplici sensazioni... La nota intensa e persistente del cioccolato si diffonde nella scioglievolezza della mousse e si abbina armoniosamente alla morbidezza del biscotto che racchiude la sorprendente fragranza delle fave di cacao. Semplicemente irresistibile.

Il Maitre Créateur della Confiserie Al Porto è Paolo Loraschi e la fotografa del Desiderio al Cioccolato è Giorgia Panzera.

Le medaglie della Confiserie Al Porto allo Swiss Bakery Trophy

Fa piacere segnalare anche le medaglie che la Confiserie Al Porto ha conquistato allo Swiss Bakery Trophy 2022/23. Questo concorso nazionale premia le migliori specialità dei panettieri, pasticceri e confettieri svizzeri, la loro creatività, l'originalità e il know-how. Quasi 1'300 prodotti sono stati valutati in quattro giorni da 180 professionisti e 120 consumatori.

Ecco i prodotti premiati della Confiserie Al Porto che, grazie alla loro altissima qualità, hanno ottenuto riconoscimenti così importanti, ricordando che la Confiserie Al Porto (www.alporto.ch) è stata premiata come vincitrice per il Canton Ticino.



Amaretti al Kirsch - Medaglia di bronzo

Un lampo di geniale bontà ... et voilà! È nato l'amaretto profumato al Kirsch. Una deliziosa composizione alle mandorle arricchita da una leggera crema al cioccolato.



Amaretti Bianchi - Medaglia d'oro

Sotto un velo croccante si nasconde il cuore tenerissimo dell'amaretto bianco. Questo raffinato contrasto esalta in modo armonioso il classico gusto mandorlato di questa squisita specialità. Un classico dal cuore tenero.



Panettone Tradizionale - Medaglia d'oro

Il panettone Al Porto è tanto buono che si è conquistato un posto d'onore fra i dolci. Soffice, leggero e dal delicato profumo, delizia la tavola dei buongustai per ogni ricorrenza e in ogni momento dell'anno.