

Torte Nuziali



alporto.ch

al Porto

locarno ascona lugano

Linea Prestige



Torta Nuziale da 2 a 5 piani
A partire da 28 a 126 persone

Hochzeitstorte mit 2 bis 5 Etagen
Ab 28 bis 126 Personen

Design



Meghan

Ricoperta con rose di meringa o di crema Mousseline.
Possibili sfumature in differenti colori.

Umhüllt mit Meringue Rosen oder Mousseline-Crème.
Diverse Farbnuancen zur Auswahl.



Mille Fiori

Ricoperta con glassa e decorata con fiori in zucchero.
Diversi colori a scelta.

Mit Glasur umhüllt.
Dekoration aus Zuckerblumen.
Verschiedene Farben zur Auswahl.



Arabesco

Ricoperta con glassa con un'elegante decorazione laterale.
Diversi colori a scelta.

Mit Glasur umhüllt.
Elegante seitliche Dekoration.
Verschiedene Farben zur Auswahl.



Pergamena

Ricoperta con glassa e decorata con fini fogli di zucchero.
Possibili sfumature in differenti colori.

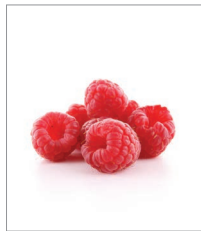
Mit Glasur umhüllt.
Verziert mit feinen Zuckerblättern.
Diverse Farbnuancen zur Auswahl.

Gli abbinamenti

Vi invitiamo con piacere per una consulenza e per mostrarvi ulteriori proposte creative Al Porto per la vostra torta nuziale. Potrete inoltre degustare un abbinamento di sapori per avere una conferma della vostra scelta. Nel frattempo vi suggeriamo di visitare il nostro sito alporto.ch dove potrete trovare una vasta presentazione delle torte già realizzate.

Wir laden Sie gerne zu einem Gespräch ein bei dem wir Ihnen weitere kreative Vorschläge für Ihre Hochzeitstorte zeigen. Zudem können Sie Ihre gewünschte Kombination degustieren, um Ihre Wahl zu bestätigen.

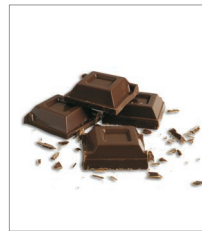
Besuchen Sie unsere Webseite alporto.ch, wo Sie eine umfangreiche Präsentation von bereits realisierten Hochzeitstorten sehen werden.



Aurora

Mousse ai lamponi
Coulis di lamponi
Crema Chantilly
Biscotto bianco

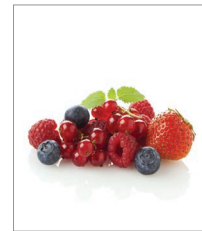
Himbeermousse
Himbeer-Coulis
Chantilly-Crème
Bisquit



Melodia

Mousse al cioccolato
Cremoso al frutto
della passione
Crema Chantilly
Biscotto bianco

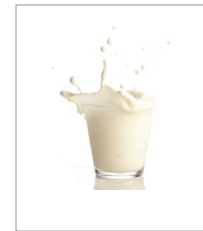
Schokoladenmousse
Passionsfrucht-Crème
Chantilly-Crème
Bisquit



Fantasia

Bacche fresche
Coulis di lamponi
Crema Chantilly
Biscotto bianco

Frische Beeren
Himbeer-Coulis
Chantilly-Crème
Bisquit



Speciale

Su richiesta realiz-
ziamo anche dessert
privi di lattosio e
glutine.

Auf Wunsch realisie-
ren wir auch laktose-
und glutenfreie
Desserts.

Linea Privée



Porzioni singole da 3 a 6 piani
A partire da 26 a 86 persone

Einzelne Portionen auf 3 bis 6 Etagen
Ab 26 bis 86 Personen

Design



Wedding

Ricoperto di panna o meringa con morbido biscotto. Diversi abbinamenti possibili.

Mit Rahm oder Meringue umhüllt. Delikates Biskuit. Diverse Kombinationsvarianten.



Naked Cake

Biscotto bianco o al cioccolato con crema Mousseline. Coulis ai lamponi e frutti di bosco.

Weisses oder Schokolade Biskuit mit Mousseline-Crème. Wald- und Himbeercoulis.



Tutti Frutti

Morbido biscotto e crema Mousseline con decorazione di frutta fresca di stagione.

Delikates Biskuit mit Mousseline-Crème. Dekoration aus frischen saisonale Früchten.



Vellutato

Effetto velluto al cioccolato e crema Chantilly. Diverse varianti di abbinamenti e colori.

Samteffekt in Schokolade mit Chantilly-Crème. Diverse Kombinationen und Farben.



Servizio clienti

Produzione Artigianale

Confiserie Al Porto

Via del Sole 1

CH-6598 Tenero

Tel. (+41) 091 756 20 40

Mail info@alporto.ch

Servizio clienti

Lu-Ve 08.00-12.00 e 13.30-17.00

Tel. (+41) 091 756 20 44

Boutique online

www.alporto.ch

* Boutique aperta tutti i giorni

Boutique Al Porto



Al Porto Piazza Stazione*
Locarno, Piazza Stazione 6
Tel. 091 743 65 16



Al Porto Ascona*
Ascona, Viale Mte Verità 11
Tel. 091 791 12 62



Al Porto Café Lago*
Locarno, Viale Verbano
Tel. 091 743 56 83



Al Porto Piazza Ascona*
Ascona, Piazza G. Motta
Tel. 091 791 20 36



Al Porto Entrata Globus
Locarno, Largo Zorzi
Tel. 079 207 05 72



Grand Café Al Porto
Lugano, Via Pessina 3
Tel. 091 910 51 31

© Confiserie Al Porto SA. Con riserva di eventuali cambiamenti di prezzo e di assortimento. Fanno stato le condizioni pubblicate su www.alporto.ch.

al Porto

locarno ascona lugano