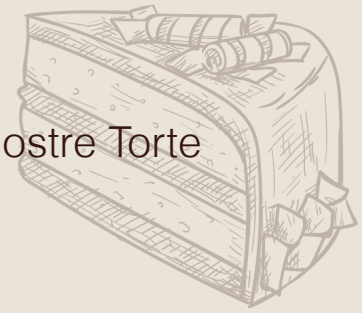
Indice



3. La nostra Filosofia



5. Le nostre Torte



11. Le noste Monoporzioni



17. I nostri Mignon



23. Informazioni



La nostra Filosofia

Prima del sorgere del sole,
quando la strada è ancora deserta,
i profumi del forno della pasticceria Gramuglia
già inebriano le vie del quartiere,
porgendo ad ognuno una dolce carezza
e a molti il ricordo di sapori che sembrano svaniti.

Le antiche ricette e le sapienti mani del maestro pasticcere,
guidati dall'esperienza ormai decennale,
mai provati dalla fatica
e consapevoli di essere interpreti di una tradizione meravigliosa,
vogliono essere messaggeri di storia e passione.

La stessa passione che il nostro laboratorio vuole condividere
con voi colleghi, essere al vostro fianco ed un prezioso valore aggiunto
per il vostro successo.





Le nostre Torte



SETTEVELI ALLA NOCCIOLA
00034

Pan di spagna al cacao,
croccante di cereali e crema alle nocciole,
mousse al cioccolato fondente
e bavarese nocciola.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



SETTEVELI AL PISTACCHIO
00031

Pan di spagna al cacao con croccante
di crema al pistacchio e cereali,
mousse al cioccolato fondente
e bavarese al pistacchio.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



ORO VERDE
00074

Pan di spagna alla vaniglia,
mousse al pistacchio siciliano,
gocce di cioccolato fondente,
avvolta da glassa di cioccolato e pistacchio.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



ROCHER
00033

Pan di spagna al cacao,
mousse alla gianduia,
mousse alle nocciole, glassata
con croccante di cioccolato fondente.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
00059

Croccante crumble di biscotti al cacao,
mousse delicata al formaggio
e cremosa salsa al cacao.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
00003

Fondo croccante di crumble,
mousse delicata al formaggio,
salsa di frutti di bosco.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



CHEESECAKE AL PISTACCHIO
00050

Fondo croccante di biscotti alla vaniglia,
mousse al formaggio fresco
e salsa di cioccolato al pistacchio.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



YOGURT E FRAGOLA
00075

Pan di spagna al cacao,
mousse allo yogurt
ricoperta di gelée di fragole.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



TIRAMISÙ
00045

Pan di spagna inzuppato nel caffè,
crema al mascarpone e zabaione,
gocce di cioccolato fondente,
spolverato di cacao amaro.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



ESOTICA
00051

Pan di spagna al cacao,
crema bavarese al mango e passion fruit,
cremoso al cocco, gelée al mango.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



INCONTRO
00032

Pan di spagna,
bavarese al pistacchio di sicilia,
gelée di frutti di bosco.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



PISTACCHIOSA
00042

Pan di spagna, bavarese al pistacchio di sicilia,
cuore di cioccolato fondente,
goccie di cioccolato
e glassa pralinata al pistacchio.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



TRE CIOCCOLATI
00060

Pan di spagna,
mousse di cioccolato fondente,
al latte e bianco,
ricoperta di salsa al cioccolato fondente.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



CASSATA
00046

Pan di spagna farcito di ricotta e gocce
di cioccolato, ricoperto di pasta di mandorle
e zucchero fondente,
decorata con frutta candita.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8



MONT BLANC
00061

Meringhe,
panna con pezzetti di marroni canditi,
gocce di cioccolato fondente,
ricoperto da pasta di marroni.

1 pz. | -18° | 4 / 6 / 8





Le nostre Monoporzioni



CHEESECAKE AL PISTACCHIO
00062

Fondo croccante di frolla alla vaniglia,
mousse al formaggio fresco
e salsa di cioccolato al pistacchio.

9 pz. | -18° | 90 gr



CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
00063

Fondo croccante di frolla alla vaniglia,
mousse al formaggio fresco,
gelée di frutti di bosco.

9 pz. | -18° | 90 gr



CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
00064

Fondo croccante di frolla al cacao,
mousse al formaggio fresco
e cremosa salsa al cacao.

9 pz. | -18° | 90 gr



TRE CIOCCOLATI
00065

Pan di spagna,
mousse di cioccolato fondente,
al latte e bianco.

9 pz. | -18° | 90 gr



SETTEVELI ALLA NOCCIOLA
00066

Pan di spagna al cacao,
croccante di cereali e crema di nocciole,
mousse al cioccolato fondente
e bavarese alla nocciola.

9 pz. | -18° | 90 gr



SETTEVELI AL PISTACCHIO
00067

Pan di spagna al cacao con croccante
di crema al pistacchio e cereali,
mousse al cioccolato fondente
e bavarese al pistacchio.

9 pz. | -18° | 90 gr



PASTA CASSATA
00068

Pan di spagna farcito di ricotta e gocce
di cioccolato, ricoperto di pasta di mandorle
e zucchero fondente,
decorata con frutta candita.

12 pz. | -18° | 90 gr



PISTACCHIOSA
00076

Pan di spagna, bavarese al pistacchio di sicilia,
cuore di cioccolato fondente,
goccie di cioccolato
e glassa pralinata al pistacchio.

9 pz. | -18° | 120 gr



TIRAMISÙ
00069

Crema al mascarpone e zabaione,
pan di spagna inzuppato al caffè, spolverata
di cacao, appoggiato su un disco
di frolla croccante alla vaniglia.

9 pz. | -18° | 90 gr



ROCHER
00070

Pan di spagna al cacao,
mousse alla gianduia,
mousse alle nocciole glassata
con cioccolato al latte e croccante.

9 pz. | -18° | 90 gr



MONT BLANC
00071

Meringhe,
panna con gocce di cioccolato fondente,
ricoperto da pasta di marroni.

9 pz. | -18° | 90 gr



DELIZIA AL LIMONE
00072

Cupola di delicata crema al limone
con fondo di pan di spagna alla vaniglia,
glassato di gelée al limone.

9 pz. | -18° | 90 gr



AMAZZONIA
00073

Cremoso al cioccolato bianco
infuso di salvia e lime,
cuore di mousse al cocco,
pan di spagna al cacao,
su disco croccante di frolla al cacao.

9 pz. -18° 90 gr




I nostri
Mignon



CASSATINA CUPOLA
00095

Pan di spagna farcito di ricotta e gocce di cioccolato, ricoperto di pasta di mandorle e zucchero fondente, decorata con frutta candita.

-18°

1500 gr



CASSATA AL PISTACCHIO
00096

Pan di spagna, ricotta al pistacchio con gocce di cioccolato, ricoperta di pasta di mandorla al pistacchio e zucchero fondente.

-18°

1500 gr



SETTEVELI AL PISTACCHIO
00058

Pan di spagna al cacao con croccante di crema al pistacchio e cereali, mousse al cioccolato fondente e bavarese al pistacchio.

-18°

1500 gr



SETTEVELI ALLA NOCCIOLA
00057

Pan di spagna al cacao con croccante di crema alle nocciole e cereali, mousse al cioccolato fondente e bavarese alla nocciola.

-18°

1500 gr



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
00099

Pan di spagna farcito
con confettura ai frutti di bosco,
mousse al formaggio fresco
e gelèe di frutti di bosco.

-18°

1500 gr



CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
00100

Pan di spagna al cacao farcito
con un leggero strato di crema alla
nocciola, mousse al formaggio fresco
e gelèe al cioccolato.

-18°

1500 gr



TIRAMISÙ
00097

Crema al mascarpone e zabaione,
pan di spagna inzuppato al caffè,
spolverato di cacao.

-18°

1500 gr



TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA
00098

Pan di spagna,
mousse al mascarpone
e gelèe di fragola.

-18°

1500 gr



MORUS
00101

Pan di spagna al cacao,
mousse alla mandorla tostata e
mousse alle more di gelso.

-18°

1500 gr



DELIZIA AL LIMONE
00102

Mousse delicata al limone
con fondo di pan di spagna alla vaniglia,
glassato di gelée al limone.

-18°

1500 gr



ESOTICO
00103

Pan di spagna al cioccolato,
crema bavarese al mango e passion fruit,
cremoso al cocco, gelée al mango.

-18°

1500 gr



INCONTRO
00104

Pan di spagna,
bavarese al pistacchio di Sicilia,
gelée di frutti di bosco.

-18°

1500 gr



SACHER
00105

Pan di spagna al cacao
farcito con confettura di albicocca,
glassa al cioccolato.

-18°

1500 gr



SACHER PISTACCHIO E LAMPONE
00106

Pan di spagna al cacao farcito
con confettura di lamponi
e crema al pistacchio,
glassa al pistacchio.

-18°

1500 gr



RICOTTA E PERE
00107

Pan di spagna al cacao,
mousse alla ricotta con pere semicandite.

-18°

1500 gr



MONT BLANC
00108

Meringhe,
panna,
ricoperto da pasta di marroni.

-18°

1200 gr



RICOTTA E VISCIOLE

00109

Pan di spagna farcito
con confettura di visciole
e mousse alla ricotta.

-18°

1500 gr

Informazioni

Sono disponibili scatole di cubi mix.
I gusti dei cubi variano a seconda della disponibilità
al momento dell'ordine e non è possibile sceglierli.

Le decorazioni sono soggette a variazione a seconda del periodo
e delle disponibilità.

- Quantità di pezzi nella scatola
- Temperatura di conservazione
- Persone
- Peso della confezione



Note