



pralineria

Disponibile da ottobre a marzo

€ 1.20 cad.

### Amorino

Copertura di cioccolato Ruby



Arancia

Cremino di cioccolato Ruby, miele, arancio e zenzero



Mela

Cremino di cioccolato Ruby e mela al forno



Mandarino

Cremino di cioccolato Ruby e mandarino tardivo di Ciaculli

### Scintilla

Copertura di cioccolato al caramello "GOLD"



Caramello e arachide

Cremino di cioccolato al caramello e arachide salato



Caramello e caramello

Cremino di cioccolato al caramello con salsa di caramello

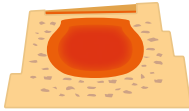


Ruby e zenzero

Cremino di cioccolato Ruby e composta di zenzero

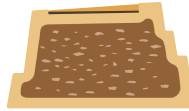
### Desiderio

Copertura di cioccolato bianco



Bianco e arancia

Cremino di cioccolato bianco e mandorla con composta di arancia candita e Pailleté Feuilletine



Bianco e caffè

Cremino di cioccolato bianco, caffè e Pailleté Feuilletine

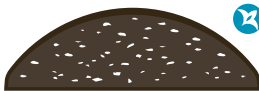


Bianco e lampone

Cremino di cioccolato bianco e lampone

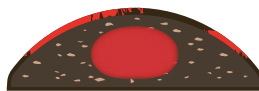
### Capriccio

Copertura di cioccolato fondente



Fondente e cocco

Cremino di cioccolato fondente e cocco rapè



Gianduia e amarena

Cremino di gianduia e amarena sciropata con Pailleté Feuilletine

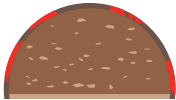


Fondente e grappa

Ganache grappa e miele

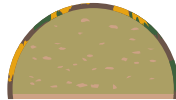
### Carezza

Copertura di cioccolato al latte



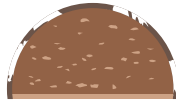
Gianduia

Cremino di gianduia e Pailleté Feuilletine



Bianco e pistacchio

Cremino di cioccolato bianco e pistacchio con Pailleté Feuilletine



Latte e mandorla

Cremino di cioccolato al latte e mandorla con Pailleté Feuilletine

*Special edition*

### Carezza Deregold

Copertura di cioccolato al caramello "GOLD" e liquirizia



Cremino di cioccolato al caramello, caffè e limone

### Vulcano

Copertura di cioccolato fondente



Ganache di cioccolato fondente e melanzana

Ispirata a



Gelato vincitore del

**GELATO FESTIVAL**

Challenge

TAPPA REGIONALE



La ricetta non prevede l'utilizzo di alimenti contenenti:

 glutine

 latte