ITURBE
• OBRADOR DE PASTELERÍA •
Desde 1956 | Logroño

TARTA MOZART

Lácteos

Huevos

Exclusiva tarta multicapa de chocolate negro, crema de pistacho y mazapán artesanal. Una pieza que destaca por su estética impecable y la nobleza de sus ingredientes. Sofisticación técnica para una experiencia de sabor intensa, equilibrada y profundamente elegante

INGREDIENTES

Nata, azúcar, chocolate, huevos, yema, harina, maicena y gelatina.

FORMATOS

Producto vendido por tartas:

- Tarta para 4 personas: 390-420 gr
- Tarta para 8 personas: 780-840 gr
- Tarta para 10 personas: 1170-1260 gr

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar en frío y dejar atemperar unos minutos antes de disfrutar para apreciar todo su sabor

Poeta Prudencio, 4
Logroño, La Rioja

+34 941 22 18 32

@pasteleriaiturbe

pasteleriaiturbe.com