ITURBE
• OBRADOR DE PASTELERÍA •
Desde 1956 | Logroño

TIRAMISÚ



Lácteos

Huevos

Esta elaboración se centra en la ligereza de las texturas. La base es un bizcocho de soletilla empapado en un jarabe de café de especialidad, que sirve de cimiento para una mousse aterciopelada de Mascarpone y vainilla natural. La terminación en cacao de origen aporta un contraste seco y profundo que realza la untuosidad de la crema. Una experiencia fundente diseñada para los amantes del sabor auténtico y la repostería de precisión

INGREDIENTES

Queso, nata, azúcar, huevo, café, fécula de maiz, gelatina y cacao.

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