

TARTA BISCUIT



Huevos



Lácteos



Frutos
Secos

Tarta biscuit de textura suave y cremosa, elaborada a base de nata y huevos, con un equilibrado dulzor y un ligero toque aromático de nuez moscada. De carácter ligero y agradable al paladar, ideal como postre frío

INGREDIENTES

Nata, azúcar, huevos, féculad e maíz y nuez moscada

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