

TARTA DE CHOCOLATE



Lácteos



Huevos



Frutos Secos

Elaboración premium diseñada para resaltar los matices del cacao puro. Estructurada sobre un bizcocho moelleux de chocolate negro, se completa con una cobertura de ganache aterciopelada al 70% de pureza. El equilibrio entre el amargor característico del grano y una textura densa pero untuosa garantiza una experiencia gastronómica profunda y sofisticada. Materia prima de excelencia para un resultado excepcional.

INGREDIENTES

Chocolate negro, nata, azúcar, mantequilla, huevo, fécula de 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