



PASTICCERIA SAN MARCO
Cafe Quadro Betriebsgesellschaft mbH
 Sperberweg 4-i
 41468 Neuss

Tel.: 02131-52396-22
 Fax: 02131-52396-11

Inhaltsverzeichnis

NUMMERIERUNG KORRIGIEREN!

	Seite
- Grundmassen/ Aromapasten	3- 5
- Ganzjahres-Torten (frisch)	6- 10
- Ganzjahres-Torten (TK)	11-14
- Sommer-Torten (April-Oktober)	15-18
- Winter-Torten (November-März)	19-21
- Trockentorten	22
- Pasticcini	23-27
- Biscotti/Gebäck	28-38
- Cornetti/Brioche	39

Stand: 2022

Grundmassen

1. Wiener Boden: **Vollei**, Wasser, Biskuit-Mix(Zucker, **WEIZENMEHL**, **WEIZENSTÄRKE**, Emulgator(Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren aus PALM nach RSPO-SG, modifizierte Stärke, Backtriebmittel(Diphosphate, Natriumcarbonate)), getrockneter Glucosesirup, **MAGERMILCHPULVER**, Speisesalz, Verdickungsmittel(Xanthan), Enzyme)
2. Mürbeteig: Mehl, Margarine, Zucker, **Vollei**, Backpulver
3. Bigné-Teig: **Vollei**, Mehl, Wasser, Butter
4. Savoia-Boden: **Vollei**, Mehl, Zucker, Honig
5. Cornetti-Teig: **Eier**, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe,
6. Vanillecreme: Laktose freie **Milch**, Zucker, Eigelb, Laktose freie **Sahne**, Vanilleschoten
7. Schokoladencreme: Laktose freie **Milch**, Zucker, **Eigelb**, Laktose freie **Sahne**, Kakaopulver
8. Blätterteig: Mehl(WEIZEN), pflanzliche Öle und Fette (Palm), Wasser, Salz, kann Spuren enthalten von: **Milch**, **Eiern**, **Soja und Sesamsamen**, **Haselnüssen**, **Mandeln**, **Pekanüssen**
9. Marzipan-Masse: Marzipan, **Vollei**, **Eiweiß**, Backpulver, Bittermandelaroma^b
10. Aprikosengelee: Glucosesirup, Wasser, Zucker, Geliermittel: E440, E407, Aprikosensaftkonzentrat(ca. 1,5%), Säuerungsmittel: E330; Säureregulatoren: E327, E341, E332, E331; Aroma, natürliches Aroma,Konzentrate(Karotte, Kürbis, Süßkartoffel, Saflor)
11. POCCINO Kaffee: Wasser, POCCINO-Instant (löslicher espressokaffee)
12. Orangeat gewürfelt: Orangenschalen, Glukose-Fructose Syrup, Zucker, Säuerungsmittel E330, Antioxydationsmittel E220 (Rückstand)
13. Zitronat echte Sukkade: Zitronat, Glukose-Fructose Syrup, Zucker Säuerungsmittel E330, Antioxydationsmittel E220 (Rückstand)

AROMA PASTEN

- a. Himbeer-Aromapaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Himbeermark(15%), Säuerungsmittel(Citronensäure), Ethylalkohol, Holunderbeerkonzentrat, Stärke, natürliches Aroma
- b. Bittermandel-Aroma: Aromastoff, natürlicher Aromastoff, Wasser, Xanthan
- c. Erdbeer-Aromapaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Erdbeeren(20%), Säuerungsmittel(Citronensäure), Konzentrate(Schwarzkarotte, Karotte), Ethylalkohol, Stärke, natürliches Aroma, Erdbeersaftkonzentrat
- d. Amaretto-Aromapaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Amarettolikör(22%), Karamellzuckersirup, Stärke, natürliches Aroma
- e. Orangenpaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Orangensaftkonzentrat(11%), Konzentrate(Karotte, Saflor), Säuerungsmittel(Citronensäure), Ethylalkohol, natürliches Apfelsinenaroma, Stärke
- f. Amarena-Kirschpaste: Zucker, Wasser, Glukosesirup, Geliermittel(Pektine), Schwarzkarottenkonzentrat, schwarzes Johannisbeerkonzentrat, Säuerungsmittel(Citronensäure), Säureregulatoren(Diphosphate, Natriumcitrate), Aroma, Festigungsmittel(Calciumchlorid), Schaumverhüter (Mono-u. Diglyceride von Speisefettsäuren)
- g. Pfirsich-Aromapaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Pfirsichstücke(17%), Wasser, Säuerungsmittel(Citronensäure), Stärke, Karottenkonzentrat, Zucker, Ethylalkohol, natürliches Aroma
- h. Zitronen-Aromapaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, Zitronensaftkonzentrat(20%), Säuerungsmittel(Citronensäure), Ethylalkohol, Stärke, natürliches Zitrus Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Karottenkonzentrat
- i. Haselnuss-Aromapaste: geröstete HASELNÜSSE, kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten
- j. Zabaglione-Aromapaste: gezuckerte **Kondensmilch**, Eigelb (29%), Marsala-Wein, Äthylalkohol, Farbstoffe: Bitter carotin, Annatto; Aroma.
Rhabarber-Aromapaste: Rhabarber Püree(30%), Glukosesirup, Invertzuckersirup, Säuerungsmittel(Citronensäure), Konzentrate(Karotte, Schwarzkarotte), Ethylalkohol, Stärke, natürliches Aroma
- k. Schokoladino: Zucker, pflanzliches Öl(Raps), pflanzliches Fett(Palm), fettarmes Kakaopulver(17%), Glukosesirup, Emulgatoren(Essigsäureester von Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine), **Milcheiweiß**, Aroma
- l. Pistazienpaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, **Mandelmark**, **Pistazienmark**(5%), **Haselnussmark**, Konzentrate(Karotte, Spirulina), natürliches Aroma
- m. Karamellaromapaste: Glukosesirup, Invertzuckersirup, **Kondensmilch**, **Magermilchpulver**, Karamellzuckersirup(2%), Ethylalkohol, modifizierte Stärke, Aroma

Farbstoffe:

- n. Lebensmittelfarbe Gelb:** Sorbit(E420), pflanzliches Öl (Sonnenblume), Wasser, Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472c), Lecithine(E322), Carotin, (E160a), Alpha-Tocopherol(E307), Fettsäureester der Ascorbinsäure(E304)

- o. Lebensmittelfarbe Grün:** Wasser, Sorbit, Ethylalkohol, pflanzliches Öl(Sonnenblume), Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren, Yanthan, Citronensäureester von Mono und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine, Patentblau V, Natriumchlorid, Carotin, Kaliumsorbat, Citronensäure, Alpha-Tocopherol, Fettsäureester der Ascorbinsäure

Ganzjahres-Torten (frisch)

Artikel Nr. 3 – Torta Tris Cappuccino



Zutaten:

Vanillecreme⁶,
Bignéteig³, Blätterteig⁸,
Wiener Boden¹,
Poccino-Kaffee, Laktose freie
Sahne, Dekorzucker,
Zimt

Artikel Nr. 5 – Torta Cioccolato



Zutaten:

Schokoladencreme⁷,
Wiener Boden¹,
dunkle Schokoladenspäne,
Maraschino-Likör.

Artikel Nr. 9 - Torta Mimosa



Zutaten:

Vanillecreme⁶,
Wiener Boden¹, Laktose freie
Sahne, Ananas,
Zucker, Himbeer-Aroma^a,
Maraschino-Likör,
Dekorzucker,
Lebensmittelfarbe „Gelb“^o

Artikel Nr. 10 - Torta Tiramisù ohne Alkohol



Zutaten:

Poccino-Kaffee,
Wiener Boden¹, Vanillecreme⁶,
Mascarpone, Kakaopulver.

Artikel Nr. 11 - Torta Tartufo Bianco



Zutaten:

Vanillecreme⁶,
Wiener Boden¹,
Schokoladencreme⁷,
Laktose freie **Sahne**, weiße
Schokoladenspäne,
Maraschino-Likör

Artikel Nr. 12 - Torta Tartufo Nero



Zutaten:

Schokoladencreme⁷,
Wiener Boden¹, Vanillecreme⁶,
Schokoladenspäne, Maraschino-Likör

Artikel Nr. 13 - Torta Tiramisù



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Poccino-Kaffee,
Wiener Boden¹,
Mascarpone, Kakaopulver,
Amarettolikör

Artikel Nr. 18 Torta Millefoglie



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Blätterteig⁸,
Laktose freie **Sahne**,
Erdbeeren, Erdbeersauce,
Mandelsplitter, Dekorzucker

Artikel Nr. 19 Torta Primavera



Zutaten:

Laktose freie **Sahne**, Wiener
Boden¹, Ananas, Kiwi,
Mandarinen, Erdbeeren,
Brombeeren, Maraschino-
Likör, Schokodrops

Artikel Nr. 22 Rollo Vaniglia



Zutaten:

Bigne-Teig³,
Vanillecreme⁶, Laktose freie
Sahne, Schokodrops,
Puderzucker

Artikel Nr. 23 - Rollo Cioccolato



Zutaten:

Bigne-Teig³,
Schokoladencreme⁷, Laktose freie
Sahne, Schokodrops, Puderzucker
Pistazien, Kakao

Artikel Nr. 56 - Crostata Ricotta Lamponi



Zutaten:

Ricotta, Himbeeren TK,
Mürbeteig², Dekorzucker,
Maraschino-Tränke

Artikel Nr.62 – Strudel Mirtillo



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Blätterteig⁸,
Äpfel, Blaubeeren, **Pistazien**,
Aprikosen-Gelee

Artikel Nr.65 – Torta Champagne Bellini



Zutaten:

Wiener Boden¹,
Vanillecreme⁶, Laktose freie
Sahne, weiße
Schokoladenraspeln,
Maraschino-Tränke,
Pfirsich-Aroma⁹, **Pistazien**,
Dekorzucker

Artikel Nr.95- Torta Rababero



Zutaten:

Wiener Boden¹,
Rhabarber, Zucker, Laktose
freie **Sahne**, Maraschino mit
Himbeeren

Ganzjahres-Torte (TK)

Artikel Nr. 1 – Torta al Formaggio



Zutaten:

Ricotta, Mürbeteig², **Vollei**,
Laktose freie **Sahne**, Zucker,
Pinienkerne

Artikel Nr. 6 – Torta di Mele



Zutaten:

Apfelwürfel, Apfelsegmente,
Mürbeteig², Aprikosengelee¹⁰,
Vanillecreme⁶

Artikel Nr. 7 – Torta di Mele e Mandorle



Zutaten:

Apfelwürfel, Apfelsegmente,
Mürbeteig², Aprikosengelee¹⁰,
Vanillecreme⁶, gehobelte
Mandeln

Artikel Nr. 15 - Torta Savoia



Zutaten:

Savoia-Boden⁴,
Schokoladino^m,
Maraschino-Tränke

Artikel Nr. 78 - Torta San Marco



Zutaten:

Savoia-Boden⁴,
Amarena-Kirsch-Paste^f,
Schokoladino^m, Rum

Artikel Nr. 200 – Torta Ricotta-Pinoli-Caramel



Zutaten:

Mürbeteig², **Ricotta**, Laktose
frei **Sahne**, Orangenpaste^e,
Pinienkerne

Artikel Nr. 205 - Torta Capri



Zutaten:

Haselnussgrieß, Mehl, Schokoladino^m, Butter, Bitterschokolade, **Vollei**, Zucker, Laktose freie **Sahne**, Marzipan, Maraschino-Tränke, Rum, **Pistazien**

Artikel Nr. 403 - Torta Panna Cotta Pesca



Zutaten:

Laktose freie **Sahne**, Zucker, Wiener Boden¹, Pfirsich-Aromapaste^g

Artikel Nr. 201 – Torta Arancia Cioccolato



Zutaten:

Laktose freie **Sahne**, Zucker, Wiener Boden¹, Orangen, Schokoraspeln

Artikel Nr.90 – Torta Crostata Ricotta Rababero



Zutaten:

Mürbeteig², Rhabarber TK,
Ricotta, Vollei, Laktose freie
Sahne, Pinienkerne,
Dekorzucker

Artikel Nr.96 – Torta Palio



Zutaten:

Wiener Boden¹,
Schockoladino^m, Maraschino,
Rum, **Haselnuss**-Aromaⁱ

Sommer-Torten (April-15.Oktober)

Artikel Nr. 2 - Torta alla Frutta



Zutaten:

Wiener Boden¹, Vanillecreme⁶,
gemischtes Obst, Aprikosen-
Gelee¹⁰, Maraschino-Likör,
Nüsse gehackt

Artikel Nr. 8 - Torta Fragola



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Wiener Boden¹,
Erdbeeren, Aprikosen-Gelee¹⁰,
gehobelte **Mandeln**

Artikel Nr. 21 - Rollo Fragola



Zutaten:

Bigne-Teig³,
Vanillecreme⁶, Laktose freie
Sahne, Erdbeeren, **Pistazien**,
Puderzucker

Artikel Nr. 26 - Crostata Limone



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Laktose freie **Sahne**, Mürbeteig², Zitronen-Aroma^h, Maraschino-Tränke, **Pistazien**

Artikel Nr. 27 - Crostata Arancia



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Laktose freie **Sahne**, Mürbeteig², Orangen-Aroma^e, Maraschino-Tränke, **Pistazien**

Artikel Nr. 57 - Torta Chantilly Frutta



Zutaten:

Wiener Boden¹, Vanillecreme⁶, Laktose freie **Sahne**, Kiwis, Mandarinen, Ananas, Trauben, Schokohagel

Artikel Nr. 61 - Torta More



Zutaten:

TK Brombeeren, Wiener Boden¹, Laktose freie **Sahne**, Vanillecreme⁶, Maraschino-Tränke, gemahlene **Pistazien**

Artikel Nr. 431 - Torta Panna Cotta Limone



Zutaten:

Laktose freie **Sahne**, Zucker, Wiener Boden¹, Zitronen-Aromapaste^h

Artikel Nr. 432 - Torta Panna Cotta Fragola



Zutaten:

Laktose freie **Sahne**, Zucker, Wiener Boden¹, Erdbeer-Aromapaste^c

Artikel Nr. 206 – Torta Saponi (mit Erdbeeren)



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Wiener Boden¹, Erdbeeren, Marschino-Tränke, Aprikosen-Gelee¹⁰, **Pistazien**

Winter-Torten (16.Oktober-März)

Artikel Nr. 59 - Rollo Ricotta Cioccolato



Zutaten:

Bigne-Teig³,
Schokoladencreme⁷, **Ricotta**,
Laktose freie **Sahne**
Schokodrops, Puderzucker,
Pistazien,
Schokoladentopping

Artikel Nr. 31 - Torta Amaretto



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Wiener Boden¹,
Poccino Kaffee, Laktose freie
Sahne, Amaretto-Aromapaste^f,
Amaretti (s. Artikel 102, S.27),
Dekorzucker

Artikel Nr. 34 -Torta Baba-Rum



Zutaten:

Wiener Boden¹, Baba (s. Art. 302,
S.22), Rum, **Mascarpone**,
Laktose freie **Sahne**,
Vanillecreme⁶, **Nüsse** gehackt

Artikel Nr. 46 - Torta Torroncino



Zutaten:

Mürbeteig²,
Mandeln, Butter, Zucker,
Vollei, Schokoladino^m,
Mandelgrieß, Vanillecreme⁶,
Pistazien

Artikel Nr. 69 - Torta 5 Gusti



Zutaten:

Mürbeteig²,
Schokoladencreme⁷, Rosinen,
Ricotta, **Mandeln**, Zimt

Artikel Nr. 73 - Torta Expressini



Zutaten:

Vanillecreme⁶, Schokoladino^m,
Laktose freie **Sahne**,
Poccino Kaffee¹¹,
Wiener Boden¹

Weihnachtstorten

Artikel Nr. 60 - Torta Delizia



Zutaten:

Mürbeteig²,
Äpfel, Marzipan,
Schokotropfen, Aprikosen-
Marmelade, Marschino-
Tränke, Rosinen

Artikel Nr. 70 - Torta Mele al Forno (Bratapfel)

Bild folgt...

Zutaten:

Mürbeteig²,
Äpfel, **Nüsse, Mandeln**,
Marzipan, Honig, Zimt

Trockentorten

Artikel Nr. 38 – Torta Pistacchio



Zutaten:

Zucker, **Pistazien**,
Mandelmehl-Grieß, **Eiweiß**,
Eigelb, **Mehl**, Pistazienpasteⁿ,
Cognac, Backpulver,
Lebensmittelfarbe „Grün“^p

Artikel Nr. 39 – Torta Limone



Zutaten:

Zucker, **Mandelmehl-Grieß**,
Eiweiß, **Eigelb**, **Mehl**,
Zitronenpaste^h, Cognac,
Backpulver,
Lebensmittelfarbe „Gelb“^o

Artikel Nr. 58 – Torta Nocciola



Zutaten:

Zucker, **Haselnuss**,
Mandelmehl-Grieß, **Eiweiß**,
Eigelb, **Mehl**, Haselnuss-
Aromapaste^l, Zucker,
Backpulver

Pasticcini

Artikel Nr. 302 - Baba



Zutaten:

Mehl, Eier, pflanzliches Fett,
Zucker, Salz, Rum, Zucker,
Wasser, Hefe

Artikel Nr. 305-k – Bigne Cioccolato



Zutaten:

Bigné-Teig³, Schokoladencreme⁷,
Schokolade

Artikel Nr. 306-k – Bigne Crema



Zutaten:

Bigné-Teig³, Vanillecreme⁶,
Dekorzucker

Artikel Nr. 308-k – Bigne Zabaione



Zutaten:

Bigné-Teig³, Vanillecreme⁶,
Zabaione-Aroma¹, Schokolade, weiße
Schokoladenspäne

Artikel Nr. 309-k – Bigne di Frutta mista



Zutaten:

Bigné-Teig³, Vanillecreme⁶,
Früchte (saisonal), Aprikosen-Gelatine¹⁰

Artikel Nr. 311 – Cannoncini Cioccolato



Zutaten:

Blätterteig⁸, Schokoladencreme⁷,
Schokolade, Schokoladensplits,

Artikel Nr. 312 – Cannoncini Crema



Zutaten:

Blätterteig⁸, Vanillecreme⁶, Dekorzucker, geröstete **Nüsse**

Artikel Nr. 313 – Cannoli Siciliani



Zutaten:

Teig(Zucker, **Eier**, Wein, Malz, Salz)

Füllung: **Ricotta**, Zucker, Schokoladentropfen, **Pistazien** gemahlen

Artikel Nr. 314 – Genovese



Zutaten:

Zucker, pflanzliches Fett, **Eier**, **Mehl**, Vanillecreme⁶, Schokoladentropfen, Dekorzucker

Artikel Nr. 315 – Tartelette di Frutta



Zutaten:

Zucker, pflanzliches Fett, **Eier**, **Mehl**, Zitronen-Aromapaste^h, Vanillezucker, Vanillecreme⁶, gemischtes Obst, Aprikosen-Gelee¹⁰.

Artikel Nr. 316 - Sfogliatelle Napoletane



Zutaten:

Teig: **Mehl**, Schmalz, Zucker, Salz, Wasser

Füllung: **Ricotta**, Zucker, Orangeat, **Eiweiß**

Artikel Nr. 317 – Tartufo Bianco



Zutaten:

Bigné-Teig³, Vanillecreme⁶, Laktose freie **Sahne**, Puderzucker

Artikel Nr. 318 – Tartufo Cioccolato



Zutaten:

Bigné-Teig³, Schokoladencreme⁷,
Laktose freie **Sahne**, Puderzucker,
Kakaopulver

Artikel Nr. 301 - Brioche



Zutaten: **Mehl**, Zucker, Butter,
Vollei, Hefe, Salz, Laktose
freie **Milch**

Artikel Nr. 325 - Maritozzi



Zutaten:

Cornetti-Teig⁵, Schokotropfen,
Butter, Laktose freie **Sahne**

Biscotti / Gebäck

Artikel Nr. 101 – Amaretti Bianchi



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Puderzucker

Artikel 102 – Amaretti San Marco



Zutaten:

Haselnussgrieß, Mandelgrieß, Zucker, Vollei, Amaretto-Aromapaste^d, Puderzucker

Artikel 103 - Ballo Mandorla



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, gehobelte Mandeln

Artikel 104 – Espresso



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹,
POCCINO espressokaffee

Artikel 105 - Pistacchio



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Pistazien-Aroma⁹, gehackte
Pistazien, Lebensmittelfarbe „Grün“^p

Artikel 106 – Cantuccino Duro



Zutaten:

Vollei, Zucker, **Mehl**, Orangeat¹²,
Backpulver, **Mandeln**,
Vanillezucker, Zitronen-Aromapaste^h

Artikel 107 – Cantuccino Morbido



Zutaten:

Vollei, Zucker, **Mehl**, Kakao, Orangeat¹²,
Aprikosen-Konfitüre, Backpulver, **Mandeln**,
Vanillezucker, Zitronen-Aromapaste^h

Artikel 108 – Piffaro



Zutaten:

Haselnuss, Zucker, **Vollei**, Amaretto-
Aromapaste^d, gestiftete **Mandeln**, Puderzucker

Artikel 109 – Pignolate



Zutaten:

Haselnuss, Zucker, **Vollei**, Amaretto-
Aromapaste^d, Pinienkerne, Puderzucker

Artikel 110 – Ricciarelli



Zutaten

Marzipan-Masse⁹, Puderzucker

Artikel 112 –Cocos



Zutaten:

Cocos-Raspeln, Eiweiß, Zucker, Schokolade

Artikel 114 - Rolli al Marzapane e Limone



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Zitronat¹³,
Aprikosenmarmelade

Artikel 115 - Rolli al Marzapane e Arancia



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Orangeat¹²,
Aprikosenmarmelade, Puderzucker

Artikel 116 - Rolli al Marzipane e Fichi e Cioccolato



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Feigen,
Schokotropfen, **Mandeln**, Puderzucker

Artikel 118 – Cioccolatino



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Kakaopulver

Artikel 119 – Nocello (Nusshörnchen)



Zutaten:

Haselnuss, Eiweiß, Zucker, Honig, Orangen-Aromapaste^e, Nüsse gehackt, Schokolade

Artikel 124 – Nocciola (Marzipan)



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Haselnuss-Aromapasteⁱ, gehackte Haselnüsse

Artikel 136 - Amaretti Lamponi



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Himbeer-Aromapaste^a, Puderzucker

Artikel 141 – Arcoli



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, mit gehobelten **Mandeln** umhüllt, Zitronen-Aromapaste^h

Artikel 153 – Mirtillo Rosso Cranberry



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Erdbeer-Aroma-Paste^c, Kakao, getrocknete Cranberrys

Biscotti VEGAN

Artikel 145 – Golosi Limone



Zutaten:

Mandelmehl-Grieß, Marzipan, Puderzucker, Zitronen-Aroma-Paste^h, Backpulver,

Artikel 146 – Golosi Lampone



Zutaten:

Mandelmehl-Grieß, Marzipan, Puderzucker, Himbeer-Aroma-Paste^a, Backpulver

Artikel 147 – Golosi Rabarbero



Ingredienten:

Mandelmehl-Grieß, Marzipan, Puderzucker, Rhabarber -Aroma-Paste^l, Backpulver

Artikel 145 – Ballo Arancia (Agrumi)



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Orangeat¹², Orangen-Aromapaste^e

Nur im Sommer:

Artikel 131 – Amaretti Limone



Zutaten:

Marzipan-Masse⁹, Zitronen-Aromapaste^h

Nur im Winter:

Artikel 120 – Croccanti al Café



Zutaten:

Eiweiß, Nüsse gehackt, Puderzucker, POCCINO Instant (löslicher Espresso-Kaffee)

Artikel 121 – Nido di Vespe



Zutaten:

Mandeln, gestiftet, Eiweiß, Zucker, Schokoraspeln, Zimt

Artikel 122 – Torroncino Hell



Zutaten:

Eiweiß, Zucker, **Pistazien**, **Mandeln**, Honig, weiße Schokolade

Artikel 123 – Torroncino Cioccolato



Zutaten:

Eiweiß, Zucker, **Pistazien**, **Mandeln**, Honig, dunkle Schokolade

Artikel 127 – Brutti ma Buoni (hell)



Zutaten:

Mandeln geröstet, **Pistazien**, weiße Schokolade

Artikel 129 – Brutti ma Buoni (dunkel)



Zutaten:

Mandeln geröstet, **Pistazien**, dunkle Schokolade

Artikel 140 – Ramette



Zutaten:

Mehl, **Milch**, Zucker, Kakao, Orangeat¹², Zitronat¹³, Schokotropfen, Honig

Cornetti/Brioche

Artikel 330 – Cornetti naturale



Zutaten:

Vollei, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe

Artikel 331 – Cornetti Crema



Zutaten:

Vollei, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe, Vanillecreme⁶

Artikel 333 – Cornetti Cioccolata



Zutaten

Vollei, Mehl, Zucker, Salz, Butter, Margarine, Hefe, Schokoladencreme⁷