

The background is a solid orange color with several large, overlapping, semi-transparent geometric shapes in lighter shades of orange. These shapes include a large circle on the left, a large triangle pointing downwards in the upper left, and several other angular and curved forms that create a modern, abstract design.

SUCRÀ

**I PRODOTTI
DOLCI E SALATI
PER I VOSTRI ORDINI**

I prodotti dolci descritti qui di seguito sono ordinabili via telefono, whatsapp o email, e (salvo la pasticceria salata, che richiede maggior tempo di preparazione) possono essere ritirati il giorno seguente all'ordine.

Per ordini più complessi o altre tipologie di dolce è necessario confrontarsi con il pasticcere, eventualmente richiedendo il portfolio completo di Sucrà, e soprattutto contattandoci con un margine di tempo superiore.

Vi invitiamo a seguire le nostre pagine social, sulle quali presentiamo periodicamente novità extra-catalogo e le nostre proposte legate alle festività ed agli eventi stagionali.

Ricordiamo che nel nostro laboratorio vengono impiegati: frumento, latte e derivati, uova, frutta secca a guscio, arachidi, sesamo, soia. Pertanto, possono persistere tracce di tali allergeni anche nei prodotti che non li contengono direttamente. Sconsigliamo il consumo in caso di allergie o celiachia.



TORTA DI PAN DI SPAGNA FARCITO

Pan di Spagna farcito con crema (alla vaniglia, cioccolato, pistacchio, nocciola...) e chantilly, due strati di farcitura; possibilità di aggiungere pezzettini di frutta o gocce di cioccolato a scelta. Copertura con panna, crema o granella.

Ingredienti: **Farina di frumento, uova**, zucchero, amido di riso, amido di mais, olio di semi di girasole, zucchero invertito; **latte, panna**, altri ingredienti a seconda di quanto ordinato.

Formati/pesi disponibili:
su richiesta del cliente.
€ 40/kg



MILLEFOGLIE

Pasta sfoglia farcita con crema (alla vaniglia, cioccolato, pistacchio, nocciola...) e chantilly, due strati di farcitura; possibilità di aggiungere uno strato di biscuit, pezzettini di frutta o gocce di cioccolato a scelta. Copertura con panna o crema e briciole di sfoglia.

Ingredienti: **Farina di frumento, burro, uova**, amido di mais, amido di riso, zucchero, zucchero invertito; **latte, panna**, altri ingredienti a seconda di quanto ordinato.

Formati/pesi disponibili:
su richiesta del cliente.
€ 40/kg



CROSTATA DI FRUTTA

Base in pasta frolla, strato di frangipane alle mandorle, crema pasticcera, frutta fresca.

Ingredienti: **Farina di frumento, burro, uova**, zucchero, amido di mais, scorza di limone, vaniglia; **farina di mandorle, latte, panna**, amido di riso, frutta a seconda di quanto ordinato.

Formati/pesi disponibili:
su richiesta del cliente.
€ 40/kg



MERINGATA O PAVLOVA

Base di meringa, biscuit alla farina di riso, crema pasticcera o suprema alla vaniglia o al cioccolato, frutta fresca o gocce di cioccolato a scelta del cliente.

Ingredienti: **Albume**, zucchero; farina di riso, amido di riso, amido di mais, **uova, mandorle, latte, panna**, zucchero invertito, altri ingredienti a seconda di quanto ordinato. **SENZA GLUTINE - NON CERTIFICATO PER CELIACHIA.**

Formati/pesi disponibili:
su richiesta del cliente.
€ 40/kg



ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA MIGNON

Assortimenti di bignè, tartellette, cannoncini, chantilly, cupolette di mousse e altri pasticcini mignon freschi, in abbinamento su richiesta a biscotteria secca finissima.

Ingredienti vari, a seconda della selezione indicata dal cliente. **Tutte le tipologie di allergeni possono essere presenti, chiedere informazioni relativamente alle qualità scelte.**

Formati/pesi disponibili:
vassoio da 500 gr o da 800 gr.
€ 42/kg

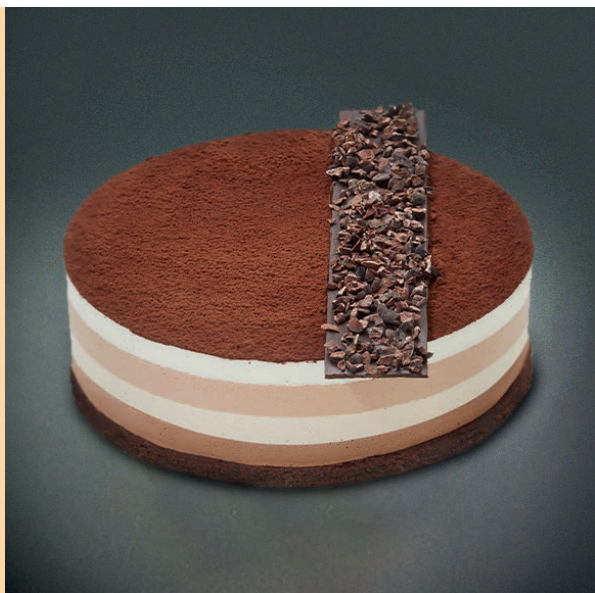


SACHER **NO LATTICINI**

Biscuit Sacher al cacao e mandorla, confettura all'albicocca, glassa al cioccolato fondente.

Ingredienti: **Farina di frumento, farina di mandorle, uova**, zucchero, **cioccolato fondente**, olio di semi di girasole, olio di cocco, **latte di soia**, burro di cacao, confettura all'albicocca. **SENZA LATTICINI.**

Formati: su richiesta del cliente anche monoporzione.
€ 42/kg - € 6 monoporzione



4 CIOCCOLATI

Base di biscuit al cioccolato e nocciole, mousse al cioccolato fondente, bianco, al latte e al caramello.

Ingredienti: Farina di riso, **uova**, zucchero, zucchero invertito, **farina di nocciole**, **burro**, cacao, **cioccolato fondente**, **al latte**, **bianco e al caramello**, **panna**, gelatina alimentare. SENZA GLUTINE - NON CERTIFICATO PER CELIACHIA.

Formati:

per 4/5 persone; per 6 persone;

per 8/10 persone.

€ 42/kg



CRUMBLE DI MELE

Cake alle mele con crumble profumato al limone e rosmarino.

Ingredienti: **Farina di frumento**, **burro**, zucchero, **uova**, mele, scorza di limone, rosmarino, sale, baking.

Formati: su richiesta del cliente anche monoporzione.

€ 42/kg - € 5,50 monoporzione



CROSTATA CIOCCOLATO E ARANCIA

Frolla, cake alle nocciole e cioccolato, marmellata di arance, arance candite.

Ingredienti: **Farina di frumento**, **burro**, zucchero, **uova**, **nocciole**, **cioccolato fondente**, marmellata di arance, scorze di arancia candite, scorza di limone, baking.

Formati: su richiesta del cliente anche monoporzione.

€ 42/kg - € 6 monoporzione



CROSTATA VEGANA

VEGETALE

Base di frolla vegetale, crema pasticcera con bevanda di avena, frutta fresca.

Ingredienti: **Farina di frumento**, grassi vegetali (cocco, karitè, girasole), zucchero, fecola di patate, amido di mais, bevanda di avena, alga chlorella in polvere, baking, sale. **SENZA LATTICINI. VEGANO.**

Formati: su richiesta del cliente.
€ 42/kg



NOCCIOLA PURA

VEGETALE

Mousse alla nocciola con cuore di pralinato e biscuit alla nocciola, base di crumble fondente al cioccolato.

Ingredienti: **Nocciole, farina di frumento**, zucchero, **farina di mandorle, bevanda di soia**, proteine di patata, olio di semi di girasole, baking, sale, aceto di mele, pectina, burro di cacao, olio di cocco, **lecitina di soia e proteine di soia**, xantana, trealosio, inulina, glucosio, olio di colza, burro di karitè, bevanda di avena, succo di limone, cacao.

Formati: monoporzione € 6



MADEMOISELLE BIGNÈ

Bigné con copertura craqueline, farcitura mousse al pistacchio, cuore semiliquido al lampone.

Ingredienti: **Uova, farina di frumento**, zucchero, **pasta di pistacchio, panna**, polpa di lampone, olio di semi di girasole, **cioccolato bianco (latte in polvere)**, gelatina alimentare, sale. Eventuale colorante E129.

Formati: monoporzione € 6



BISCOTTERIA FINE IN SACCHETTI O VASSOI

Torcetti, baci di dama, fettine alle nocciole, cioccolato e sale, biscotti senza zucchero, cookies vegani.

Ingredienti vari, a seconda della selezione indicata dal cliente.

Tutte le tipologie di allergeni possono essere presenti, chiedere informazioni relativamente alle qualità scelte.

Formati disponibili: sacchettino confezionato da 140 gr. € 5,50;
vassoio da 500 gr o da 800 gr., € 38/kg



COFANETTO DI PRALINERIA MISTA

Assortimento di pralineria al cioccolato fondente, al latte, bianco, al lampone, al caramello; farciture varie di ganache e cremino, con frutta secca, frutta candita e componenti vari.

Ingredienti vari, indicati sulla confezione.
SENZA GLUTINE - NON CERTIFICATO PER CELIACHIA.

Tutte le tipologie di allergeni possono essere presenti, chiedere informazioni relativamente alle qualità scelte.

Formati disponibili:
scatola da 9 praline € 15
scatola da 16 praline € 24
scatola da 25 praline € 39
scatola da 36 praline € 49



PASTICERIA SALATA

- Croissants salati farciti;
- salatini di sfoglia farciti;
- canapés;
- bigné e tartellette salate;
- quiches;
- panettone gastronomico da 40 tramezzini;
- tramezzini a vassoio...

Ingredienti vari.

Tutte le tipologie di allergeni possono essere presenti, chiedere informazioni relativamente alle qualità scelte.

Si consiglia di telefonare per accordarsi sulle quantità.
€ 42/kg

LABORATORIO:

Corso Traiano 60/C - Torino
www.pasticceriasucratorino.it

Per informazioni e ordini:

info@pasticceriasucratorino.it
tel. +39 348 3690831