



Contattaci anche per
cerimonie ed eventi

ARTICIOC

Via Aonzo 7-9 rr. - Savona
019.813535

info@articiocioccolateria.it
www.articiocioccolateria.it

facebook.com/[articiocioccolateria](https://www.facebook.com/articiocioccolateria)



SENZA GLUTINE

ROSA DEL VENTO

Mousse cioccolato 70% cioccolato monorigine Papua Nuova Guinea (acido e tostato), cremoso tè nero alla rosa, biscotto morbido con farina di mandorle con scaglie di mandorle caramellate.

Finitura: velluto cioccolato.



SENZA GLUTINE

SACHER / CHINOTTA

Biscotto sacher ricco, confettura albicocche/marmellata chinotto, sciroppo alla vaniglia profumato al rum 12 anni.

Finitura: glassa cacao.

Allergeni presenti in tutte le preparazioni:
uova, latticini, frutta guscio.





SENZA GLUTINE

CLASSICA

Mousse cioccolato 67% Ashanti (cioccolatoso e speziato), pan di Spagna al cacao al profumo di zenzero, fondo croccante con scaglie di sfoglia, pasta nocciola e cioccolato al latte.

Finitura: glassa cacao.



SENZA GLUTINE

SOGNO D'AMORE

Bavarese alla vaniglia del Madagascar, gelatina al moscato, cremoso al tè nero alla rosa, biscotto morbido con farina di mandorle con scaglie di mandorle caramellate.

Finitura: velluto cioccolato rosso.



SENZA GLUTINE

YING YANG

Mousse cioccolato 70% Guanaja (amaro ed elegante), pan di Spagna al cacao al profumo di caffè, mousse al cioccolato bianco, fondo con riso soffiato, pasta nocciola, cioccolato fondente.

Finitura: glassa cacao con righe cioccolato bianco.



SENZA GLUTINE

EOLO

Mousse cioccolato 64% cioccolato monorigine Madagascar (acidulo e frutti rossi), cremoso al lampone, biscotto morbido con farina di mandorle, cacao e frutti rossi.

Finitura: velluto cioccolato bianco.