

LE NOSTRE TORTE





PERE & CIOCCOLATO

Biscotto morbido al grano saraceno, inserto di polpa di pere, mousse al fondente e croccante di éclat d'or e cioccolato biondo a decorare.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 4 €30 Ø M 6 €36 Ø L 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio, Soia.



LIMONE & MERINGA

Frolla con frangipane alle mandorle, crema di limone e meringa morbida all'italiana.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 4 €30 Ø M 6 €36

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio, Soia.



SACHER

Pan di spagna al cacao, sciroppo alla vaniglia, confettura di albicocche al 160% e ganache al cioccolato fondente 62%.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 👤 4 €30 Ø M 👤 6 €36 Ø L 👤 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



TORTA DELLA RICORRENZA

Pan di Spagna, crema pasticciera, panna montata e frutta fresca.
Farcitura con: Frutti di bosco o Fragoline di bosco.

VARIANTE FRUTTI DI BOSCO

Ø BIG1 20 €119 Ø BIG2 25 €161 Ø BIG3 35 €196

VARIANTE FRAGOLINE DI BOSCO

Ø BIG1 20 €129 Ø BIG2 25 €176 Ø BIG3 35 €216

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.



TONKA

Frolla con frangipane al pistacchio, lamponi e cioccolato bianco con infusione di fave di tonka.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	4	€30	Ø M	6	€36	Ø L	8	€48
Ø XL	10	€55	Ø XXL	12	€66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio, Soia.



ECLISSI

Un biscotto sablé al cacao con biscotto morbido al cacao, cremoso al cioccolato fondente e mousse al cioccolato bianco con infusione alle fave di cacao.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 4 €30 Ø M 6 €36 Ø L 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



LAMPONI

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar e lamponi freschi.

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	4	€30	Ø M	6	€36	Ø L	8	€48
Ø XL	10	€55	Ø XXL	12	€66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



GANACHE

Ganache al cioccolato fondente 62% su frolla croccante al cacao, accompagnata da pepite croccanti al cacao. Un'esplosione di sapore.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 4 €30 Ø M 6 €36 Ø L 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



FRUTTA MISTA

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar e frutta fresca mista (secondo stagionalità).

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	👤 4	€30	Ø M	👤 6	€36	Ø L	👤 8	€48
Ø XL	👤 10	€55	Ø XXL	👤 12	€66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



SUPERFONDENTE GRENADA

Croccante al cioccolato fondente con biscotto morbido, cremoso al cioccolato e mousse al cioccolato, entrambi fondenti Grenada 65%.



DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 4 €30 Ø M 6 €36 Ø L 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Frutta a guscio.



FRUTTI DI BOSCO

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar e frutti di bosco freschi.

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	👤 4	€30	Ø M	👤 6	€36	Ø L	👤 8	€48
Ø XL	👤 10	€55	Ø XXL	👤 12	€66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



PISTACCHIO & AMARENA

Croccante al pistacchio con biscotto morbido, mousse di pistacchio e gelée di amarena.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 4 €30 Ø M 6 €36 Ø L 8 €48



La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Frutta a guscio.



MIRTILLI

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar, mirtilli freschi e meringhette alla francese.

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	4	€30	Ø M	6	€36	Ø L	8	€48
Ø XL	10	€55	Ø XXL	12	€66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



MILLEFOGLIE

Sfoglia con crema pasticcera alla vaniglia del Madagascar.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 👤 4 €30 Ø M 👤 6 €36 Ø L 👤 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova.



FRAGOLINE DI BOSCO*

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 5 GIORNI:

Ø S 4 €32 Ø M 6 €39 Ø L 8 €52

*a seconda della reperibilità del prodotto.

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



ST. HONORÉ

Sfoglia e pan di spagna, accompagnati da panna montata e bignè caramellati, ripieni di crema pasticcera.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S 👤 4 €30 Ø M 👤 6 €36 Ø L 👤 8 €48

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova.



MORE

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar, more fresche e meringhette alla francese.

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	👤 4	€ 30	Ø M	👤 6	€ 36	Ø L	👤 8	€ 48
Ø XL	👤 10	€ 55	Ø XXL	👤 12	€ 66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.



FRAGOLE

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar e fragole fresche.

Disponibile anche
con crema
al mascarpone.

DISPONIBILE IN 1 GIORNO:

Ø S	👤 4	€30	Ø M	👤 6	€36	Ø L	👤 8	€48
Ø XL	👤 10	€55	Ø XXL	👤 12	€66			

La torta è disponibile anche in formato fuori standard.

Per effettuare un ordine, conoscere i tempi di preparazione o avere ulteriori informazioni ti invitiamo a contattare il punto vendita o mandare una e-mail all'indirizzo office@pavemilano.com.

Allergeni:
Glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio.

COME ORDINARE?

☎ Telefonaci
02/37905491

✉ Mandaci una mail
office@pavemilano.com

📱 Oppure cercaci su Cosaporto.it
per pianificare il tuo delivery.

Talvolta, a seconda della stagione, ci divertiamo a proporre torte speciali fuori menù: ricordati sempre di chiederci se ci sono novità.

Come hai avuto modo di leggere, le nostre torte sono disponibili in formati fuori standard per la tua festa o la tua occasione speciale, da accompagnare con piccola pasticceria dolce o salata. Decidi solo con quante persone vuoi festeggiare e contattaci. Al resto ci pensiamo noi!



INGREDIENTI

PERE & CIOCCOLATO

Farina di **grano** tenero di tipo 0, farina di **mandorle**, farina di grano saraceno, albume d'**uovo**, **latte**, panna (**latte**), zucchero, polpa di pere (purea di pere, zucchero, glucosio, pectina), glucosio, pectina, cioccolato fondente 63% (Fave di cacao del Perù, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia), cioccolato biondo (burro di cacao, zucchero, latte intero in polvere, **latte** scremato in polvere, siero di **latte**, burro (**latte**), emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), gelatina animale, eclat d'or.

LIMONE & MERINGA

Frolla [farina di GRANO tenero 0, farina di MANDORLE, burro (LATTE), UOVA, zucchero, sale], frangipane [farina di MANDORLE, burro (LATTE), UOVA, amido di mais, zucchero], crema al limone [misto UOVO, tuorlo d'UOVO, polpa limone, zucchero, cioccolato bianco 30% ((zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), burro di cacao], meringa all'italiana (zucchero semolato, albume d'UOVO, acqua, amido di mais).

SACHER

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, cioccolato fondente 61% (Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia) cacao in polvere, glucosio, confettura di albicocche al 160% (albicocca, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), fave di cacao.

TONKA

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, cioccolato bianco 30% (Zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), lecitina di **soia**, confettura di lamponi al 160%, **pistacchio**, pasta di **pistacchio**, sciroppo di glucosio, pectina, carragenina, acido citrico, gelatina in polvere, sale, amido di mais, fava Tonka, vaniglia del Madagascar.

ECLISSI

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero di canna, zucchero a velo, zucchero invertito, cacao in polvere, gruè di cacao, sale, cioccolato fondente 61% (Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia) cioccolato bianco (Zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), gelatina, fave di cacao, glucosio, granella di cacao.

LAMPONI

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, lamponi freschi.

GANACHE

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, cioccolato fondente 61% (Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), zucchero a velo, zucchero di canna, glucosio, cacao, albume, sale.



INGREDIENTI

FRUTTA MISTA

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, frutta mista (a scelta stagionale).

FRUTTI DI BOSCO

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, frutti di bosco, meringhe alla francese (albume d'uovo, zucchero).

MIRTILLI

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, mirtilli freschi, meringhe alla francese (albume d'uovo, zucchero).

MILLEFOGLIE

Farina di **grano** tenero tipo 0, **latte**, panna [**latte**], burro [**latte**], zucchero, tuorlo d'**uovo**, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar.

FRAGOLINE DI BOSCO

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, fragoline di bosco, meringhe alla francese (albume d'uovo, zucchero).

ST- HONORÉ

Farina di **grano** tenero tipo 0, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], tuorlo d'**uovo**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar.

MORE

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, more, meringhe alla francese (albume d'uovo, zucchero).

FRAGOLE

Farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **mandorle**, **latte**, burro [**latte**], panna [**latte**], **uova**, zucchero, zucchero a velo, amido di riso, amido di mais, sale, vaniglia del Madagascar, fragole fresche.

SUPERFONDENTE GRENADA

Cioccolato fondente 65% (fave di cacao di Grenada, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia), cioccolato fondente 61% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), zucchero, olio di cocco, burro di cacao, farina di riso, glucosio, farina di **mandorle**, pasta pura di **mandorle**, zucchero di canna, cacao, olio di semi di girasole, vegan mousse gelatine, proteina di patata, pectina x58, lievito in polvere, sale, gomma di xantano.

TORTA DELLA RICORRENZA

Pan di spagna [farina di GRANO tenero tipo 0, UOVA, zucchero, miele biologico, pasta di limone candita (limone, zucchero, sciroppo di glucosio)], Bagna (acqua, zucchero semolato), Crema pasticciera [LATTE, panna (LATTE), tuorlo d'UOVO, zucchero, amido di riso, amido di mais, vaniglia del Madagascar], Panna montata [panna (LATTE), zucchero semolato], Meringhette alla francese (albume d'UOVO, zucchero semolato), Frutta fresca.

Prodotte in un laboratorio che utilizza farina di frumento, arachidi, frutta a guscio, uova, latte, soia, senape.