

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.



BIANCOMANGIARE ALL'ALBICOCCA

Mousse alla mandorla siciliana, cremoso all'albicocca e biscotto croccante alle nocciole pralinate.

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 O, 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 O, 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 O, 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 O, 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 O, 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 O, 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 O, 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.

BIANCOMANGIARE ALL'ALBICOCCA

Croccante (zucchero di canna, farina di riso, farina di NOCCIOLE, sale, olio di cocco, acqua, granella di NOCCIOLE, zucchero semolato, pasta di NOCCIOLE), Bisquit alle mandorle (acqua, proteine di patate, zucchero, farina di GRANO tenero OO, farina di MANDORLE), Cremoso all'albicocca [purea di albicocche, zucchero, polvere di alga rossa, stabilizzante (fibra di lino, buccia di psyllio, fibra di agrumi), amido di mais, olio di cocco], Mousse alle mandorle (latte di avena, glucosio, amido di mais, zucchero, pasta di MANDORLE, burro di cacao, proteine di patate, gelificante: fosfato di dialmidone di patata di acetilato, acqua), Glassa [gelatina neutra (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina, addensante: carragenina, acidificante: acido citrico), acqua, pectina, zucchero], Gelée all'albicocca [purea di albicocche, polvere di alga rossa, gelatina neutra (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina, addensante: carragenina, acidificante: acido citrico)].



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- HONORÈ

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.