www.monferratontour.it

PASTICCERIA CARREA

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Eine Konditorei wie dazumal: der Duft lockt einen schon auf der Strasse an, die Theke voller frischer Spezialitäten. Die cremegefüllten Cannoli sind knusprig, die Blätterteigteilchen zart, die Cavolini mit frischer Sahne,die Amaretti mit italienischen Mandeln. Auch Pralinen und handwerklich hergestellte Schokolade (Tafeln mit kandierten Früchten oder Nüssen, Geräte aus Schokolade, Bacione mit Bitterschokolade überzogen) und, im Sommer, das Eis mit Pistazien aus Bronte und späten Pfirsichen aus Leonforte. Zu Weihnachten dann die Ciambelle mit Maraska, Panforte und Torrone; zu Ostern die Eier und das Lamm mit Maraska. Neu ist die Focaccia mit Cortese di Gavi Wein und der Zopf mit Amaretto, alles mit Hefeteig hergestellt.
Telefon: +39 (0143) 652.35
Website :
https://gaviwineland.wixsite.com/pasticceriacarrea/chi-siamo
Sonstige Hinweise: Markenzeichen "Piemonte Eccellenza Artigiana"
(ausgezeichnetes Handwerk Piemont)

Links