

Catalogo prezzi prodotti natalizi

2022

PASTICCERIA


Marisa





Indice

04	Questione di famiglia
06	Una vasta gamma di prodotti
08	Il progetto Eco-Marisa
10	I Lievitati
28	I Friabili
32	Le Sbrisolone
34	Le Sfoglie
36	I Torroni
38	I Cioccolatosi
46	I Macarons
56	Le Praline
62	I Boccacci



Una questione di famiglia

L come Lucca, E come Erica, M come Marisa. Tre nomi, tre persone, tre temperamenti diversi che nel tempo hanno saputo squisitamente fondersi come cioccolato, combinarsi come ingredienti, armonizzarsi come sapori, per sostenere, con il trascorrere delle stagioni, la loro instancabile ricerca, fiduciosi di creare innovative ed intense emozioni di gusto.

Nei loro ricordi riecheggia all'unisono lui, Mario, padre e nonno, le espressioni del suo volto appagato, il chiarore dei suoi occhi compiaciuti e il dolce suono della sua voce tonante. Lui abile ad insegnare, a segnare, a lasciare un segno evidente in tutti loro: una passione che trova piena realizzazione attraverso la vostra rinnovata e gradita presenza. Un grazie a tutti voi che ci scegliete e gustate ancora e siete i principali destinatari della nostra riconoscenza; grazie perchè dandoci fiducia riempite il nostro cuore come un giardino in fiore.



In alto Lucca Cantarin,
a sinistra la foto di famiglia.

Una vasta gamma di prodotti

Una selezione di prodotti di elevata qualità in cui tradizione ed innovazione si fondono insieme all'insegna della semplicità. Esordiamo con materie prime naturali e genuine come la farina macinata a pietra Petra®, il miele, il burro di primissima qualità, la frutta fresca (esclusivamente di stagione) lo zucchero unicamente di canna bianco ed il cioccolato intenso di aromi... Procediamo combinando meticolosamente gli ingredienti per ottenere piccole dolci emozioni. Presentati in semplici vesti "specchio" della, a noi cara, semplicità e cura al dettaglio. Siamo estremamente lieti e orgogliosi di comunicare alla nostra clientela i bellissimi e ambiti premi aggiudicati dalle guide Gambero Rosso 2022.

Proponiamo una vasta gamma di prodotti: dai grandi classici lievitati stagionali (come panettoni, pandori, colombe), ad una selezione di friabili e sfoglie, per passare poi ai prodotti al cioccolato, alle sbrisolone, torte da viaggio, confetture e molto altro... L'esclusiva confezione di carta fa da scrigno al gusto raffinato di questi prodotti. Per quanto riguarda il fresco, oltre agli intramontabili macaron, proponiamo anche delle verrine monoporzione, chiamate "Boccacci".

Gambero Rosso 2022





Il progetto Eco-Marisa

Pasticceria Marisa non è solamente tradizione, famiglia e passione, ma anche sostenibilità. Insieme ai nostri ragazzi, ci siamo impegnati a capire cosa significhi lavorare in maniera sostenibile attraverso un'economia circolare. L'obiettivo che vogliamo raggiungere è quello di mantenere quanto più a lungo possibile il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse, riducendo la produzione di rifiuti al minimo. Abbiamo deciso di riprogettare i nostri Packaging e rifarci un pò il look rendendo Marisa più eco-friendly!

Come ci siamo riusciti? Scegliendo la carta Crush Cacao di Favini derivante dalla buccia della fava di cacao, un prodotto che non manca mai nei nostri laboratori e nei nostri dolci. Si tratta di una carta realizzata con EKOenergia, senza OGM che contiene il 40% di riciclato post consumo. I residui di agrumi, cacao, uva, ciliegie, lavanda, mais, olive, caffè, kiwi, nocciole e mandorle sono quindi le materie prime naturali che, salvate dalla discarica, vengono utilizzate per la produzione di queste esclusive carte dall'aspetto tattile inusuale ma di altissima qualità.



In alto un esempio di CRUSH CACAO, a sinistra i prototipi portati per il TASTE 2021.

I Lievitati

Non è Natale senza un Panettone o un Pandoro da condividere con le persone che amiamo durante queste giornate di festa. La nostra proposta vanta circa 12 tipologie diverse di questi lievitati della tradizione, scopri il tuo preferito!



Panettone CLASSICO

Il rispetto della tradizione ci fa lasciare inalterati gli ingredienti; l'uvetta, i canditi d'arancio e la vaniglia Bourbon del Madagascar nobilitano questo lievitato.

Disponibile in formato:

5Kg	3Kg	2Kg	950g	470g
€180,00	€115,00	€70,00	€37,00	€21,00



Panettone con liquore PRUGNA SCHIAVO

Lievitato golosissimo per gli amanti del cioccolato fondente, con crema cioccolato arricchita da una nota di liquore alla prugna Schiavo.

Disponibile in formato:



930g
€36,00



Panettone solo UVETTA

Lievitato dal gusto tradizionale costellato da morbida uvetta sultanina e senza canditi aggiunti, per poter soddisfare tutti i gusti.

Disponibile in formato:



2Kg

€70,00



950g

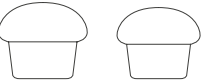
€37,00



Panettone
PASTA MANDORLE E
MARRONI CANDITI

Lievitato caratterizzato dal gusto deciso delle mandorle Siciliane e dei marroni del Piemonte per un gusto unico e delicato.

Disponibile in formato:



2Kg

950g

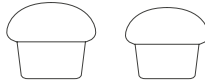
€74,00 €40,00



Panettone
CIOCCOLATO
DI NOEMI

Un tripudio per le papille gustative e per gli amanti del cioccolato, presente nella guarnitura e nell'impasto. Una bontà unica nel suo genere.

Disponibile in formato:



2Kg

950g

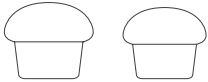
€78,00 €40,00



PANETT'ONE cioccolato e sale Maldon

Un lievitato innovativo farcito con frolla al cioccolato Manjari 64% e sale Maldon. (Questo panettone è stato presentato ad Identità Golose 2016).

Disponibile in formato:



2Kg

950g

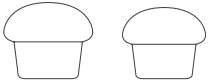
€78,00 €40,00



Panettone FICHI E ALBICOCCA

Lievitato arricchito dai fichi e dall'albicocca essiccati naturalmente, che permettono di mantenere il gusto e i benefici della frutta.

Disponibile in formato:



2Kg

950g

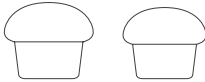
€74,00 €40,00



Panettone CIOCCOLATO E ARANCIO

Soffice lievitato in cui si esalta l'armonia tra il cioccolato amaro e l'arancio candito. Ottimo per rendere speciale ogni momento in compagnia.

Disponibile in formato:



2Kg

1000g

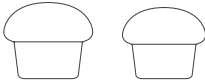
€74,00 €40,00



Panettone GIANDUIA

In questo lievitato la pasta di nocciole delle Langhe si fonde con la dolcezza delle gocce di cioccolato al latte per creare un gusto inconfondibile.

Disponibile in formato:



2Kg

1000g

€74,00 €40,00



Pandoro GLASSATO

Versione del lievitato Veronese per eccellenza, glassata con massa croccante al cioccolato al latte e granella di mandorla.

Disponibile in formato:



850g

€38,00



Pandoro CLASSICO

Un classico della tradizione Veronese, a partire dalla ricetta originale in cui si esaltano i profumi della vaniglia del Madagascar e del burro.

Disponibile in formato:



750g

€32,00



Panettone PISTACCHIO E ARANCIO

Una novità 2021 per i palati più golosi con un dolce
cremino al pistacchio, canditi all'arancia e glassa
al cioccolato bianco.

Disponibile in formato:



950g

€46,00



Lievitato GALUPPO

Lievitato soffice con un impasto morbido
che si scioglie in bocca e racchiuso da una glassa
croccante alle mandorle e granella di zucchero.

Disponibile in formato:



790g

€32,00



Lievitato PAN BOMBAZZA

Un soffice lievitato che presentiamo come novità
2021 con caramello salato, vaniglia e noci pralinate.
Un gusto delicato adatto a tutti i palati.

Disponibile in formato:



520g

€19,50



Lievitato FOCACCIA VENEZIANA

La sofficità di questo impasto è avvolto da una croccante crosta alle mandorle e granella di zucchero; si fa piacere a qualsiasi ora della giornata.

Disponibile in formato:



790g



550g

€32,00 €19,50



Lievitato PAN MATILDE

Lievitato in bauletto dedicato alla piccola Matilde di famiglia, con cioccolato e albicocche candite, ricoperto da una croccante velatura alle mandorle e cioccolato.

Disponibile in formato:



550g

€19,50

I Friabili

Con farine italiane macinate a pietra, burro selezionato e cioccolato di altissima qualità, i nostri biscotti sono perfetti per accompagnare tè, caffè, distillati o anche da soli come piccoli sfizi che soddisfano il palato.



Biscotti al cioccolato e sale Maldon

Frollino dal sapore deciso al cioccolato fondente Manjari 64% e sale Maldon; una fusione di sapori e gusti per gli amanti del cioccolato.

Disponibile in formato:



€11,50



Frollini ricoperti al cioccolato fondente

Un semplice frollino esaltato dagli aromi dell'arancio e dal gusto del cioccolato fondente. Da gustare a merenda per godersi un momento di piacere.

Disponibile in formato:



€10,00



Biscotti Zaeti

Un prodotto della tradizione Veneziana rivisitato. Da ingredienti della cultura contadina si ottiene così un biscotto di ieri con un gusto di oggi.

Disponibile in formato:



€10,00



Biscotti Riso e agrumi

Colore, profumo e forma non smentiscono il palato. Frollino con farina di riso all'aroma d'arancio e di limone, ottimo con il tè o come piccolo sfizio

Disponibile in formato:



200g

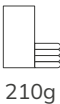
€10,00



Biscotti Cannella e limone

Frollino alla cannella Ceylon e limone della Costiera Amalfitana. Ideale per la pausa pomeridiana dato il suo aroma speziato e la persistenza aromatica.

Disponibile in formato:



210g

€10,00



Riccioli di San Giuseppe

Croccante biscotto alle mandorle rivestito da cioccolato fondente. Ottimo prodotto da meditazione o d'accompagnamento ai distillati.

Disponibile in formato:



220g

€15,00



22

Marasca Ventidue

CONFETTURA
EXTRA DI
CILIEGIE MARASCHE



Marasca Ventidue

Friabile pasta frolla ripiena di confettura extra di ciliegie marasche e pinoli. Un dolce dal caratteristico sapore asprigno. Disponibile tutto l'anno. Questo articolo non è un lievitato. (470g)



Le Sbrisolone

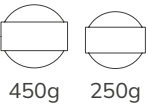
Croccante, friabile e dolce al punto giusto, la sbrisolona è un prodotto tipico della nostra tradizione culinaria. Buona così o inzuppata nel tè o nel latte, è il classico dolce che si porta alle cene tra amici quando si vuole donare un tocco di dolcezza alla serata.



Sbrisolona ai fichi secchi

Friabile torta della tradizione, arricchita dal gusto dei fichi secchi, ottima a fine pasto nelle serate in compagnia con amici e parenti. Non contiene uova.

Disponibile in formato:



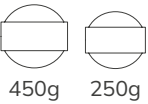
€15,00/11,00



Sbrisolona alle mandorle

Friabile torta della tradizione, dal tocco croccante delle mandorle e della farina selezionata di mais. Ottima da intingere nel caffè. Non contiene uova.

Disponibile in formato:



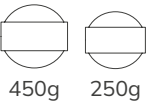
€15,00/11,00



Sbrisolona al cioccolato

Prodotto innovativo dei dolci da forno, in cui il cioccolato è presente internamente nell'impasto in connubio con la mandorla. Non contiene uova.

Disponibile in formato:



€15,00/11,00

Le Sfoglie

Piccoli istanti di piacere. Questo l'unico modo per descrivere le nostre sfoglie friabili, il dolcetto giusto per chi ama le consistenze leggere e i gusti delicati durante una piccola pausa caffè del pomeriggio.



Sfoiadine de na volta

Prodotto della tradizione veronese, caratterizzato dalla friabilità delle sfoglie e dalla croccantezza della glassa. Ottimo con il tè o come sfizio a fine pasto.

Disponibile in formato:



€14,50



Sfoiadine New Age

Prodotto della tradizione rivisitato: sfoglie, friabili e fragranti che esaltano il sapore del burro. Ottime con il tè o come piccolo sfizio a fine pasto.

Disponibile in formato:



€14,50



Ventaglietti in sfoglia dolce

Un prodotto che ha frequentato i più grandi salotti della nobiltà. Farina macinata a pietra, burro e zucchero lavorati finemente per ottenere una sfoglia sottilissima.

Disponibile in formato:



€14,50

I Torroni

I nostri torroni, morbidi e sfiziosi. Tre tipologie diverse per incontrare i gusti di tutti, dalle varianti classiche a quelle più aromatizzate rimanendo comunque fedeli alle caratteristiche di un dolce storico.



Torrone alle nocciole

Torrone realizzato con un impasto morbido a base di nocciole piemontesi IGP, albumi, zucchero di canna e miele. Ottimo come piccolo sfizio a fine pasto.

Disponibile in formato:



250g

€16,00



Torrone alle mandorle

Un torrone realizzato con un impasto morbido a base di mandorle, albumi, zucchero di canna e miele. Ottimo come piccolo sfizio a fine pasto.

Disponibile in formato:



250g

€16,00



Torrone Siciliano

Un impasto morbido a base di mandorle, pistacchio, albumi, zucchero di canna, miele e una nota profumata all'arancia.

Disponibile in formato:



250g

€16,00

I Cioccolatosi

“Cioccolato” è una parola declinabile in molteplici significati, dal suono estremamente evocativo che attiva immediatamente tutti i 5 sensi. Noi l'abbiamo declinato in diverse tipologie di prodotto: tavolette, spalmabili o veli di cioccolato che incontrano i gusti di tutti, anche quelli più ricercati.



Tavoletta Casa Millot 64%

Tavoletta di puro cioccolato fondente del Madagascar 64%. Note fresche e acidule di frutti rossi con retrogusto di frutta secca tostata.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavoletta Excellé 70%

Amaro ed elegante una tavoletta di puro cioccolato fondente Grand Cru (del Ghana) 70%, che rivela un ventaglio di note calde. Ricetta esclusiva di Lucca.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavoletta Mangidy 85%

Tavoletta di puro cioccolato extra fondente Grand Cru 85%. Ad altissimo contenuto di cacao ha un'amarrezza decisa grazie alle fave di cacao grezze.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavoletta Mariage 56%

Tavoletta di puro cioccolato fondente Grand Cru 56%. Un gusto che combina note di frutta secca e la dolcezza delle spezie per un gusto rotondo e delicato.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavoletta Marisa 35%

Tavoletta di puro cioccolato bianco con lamponi disidratati 35%. Un sapore sorprendente che unisce la dolcezza della vaniglia con l'acidità del lampone.

Disponibile in formato:



105g

€7,50



Tavoletta Orisal 39%

Tavoletta di puro cioccolato al latte con sale Maldon 39%. Un gusto con intense note di latte che abbinate al sale creano una raffinatezza eccezionale.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavolette Anosy 33%

Tavoletta di puro cioccolato al latte del Madagascar 33%. Propone un profilo aromatico equilibrato dai sapori del latte e del caramello.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavoletta Africa 68%

Tavoletta di puro cioccolato fondente del Ghana 68%. Da una cultura tradizionale deriva il suo carattere rotondo e speziato per gli amanti del cioccolato.

Disponibile in formato:



100g

€7,50



Tavoletta Passione Langhe 33%

Tavoletta di puro cioccolato al latte del Madagascar 33% con nocciole IGP del Piemonte. Propone un profilo aromatico equilibrato e raffinato.

Disponibile in formato:



120g

€7,50



Spalmabile al latte con nocciole Piemonte IGP

Spalmabile artigianale con Nocciola Piemonte IGP e cioccolato al latte per gli amanti dei gusti tostati. Ottimo nelle colazioni per grandi e piccini.

Disponibile in formato:



200g

€9,50



Spalmabile fondente con nocciole IGP e torroncino

Spalmabile artigianale con Nocciola Piemonte IGP e cioccolato fondente e torroncino. Ottimo nelle colazioni per grandi e piccini.

Disponibile in formato:



200g

€9,50



Spalmabile fondente con nocciole Piemonte IGP

Spalmabile artigianale con Nocciola Piemonte IGP e cioccolato fondente per gli amanti dei gusti decisi e avvolgenti. Ottimo nelle colazioni per grandi e piccini.

Disponibile in formato:



200g

€9,50



Crema spalmabile al caramello salato

Spalmabile artigianale con caramello salato. Ottimo per chi ama colazioni e merende golose per iniziare al meglio le giornate più intense.

Disponibile in formato:



200g

€9,50



Crema spalmabile allo zabaione

Spalmabile artigianale con zabaione aromatizzato allo Zibibbo che rilascia note dolci e delicate. Ottimo nelle colazioni per grandi e piccini.

Disponibile in formato:



200g

€9,50



Cioccolato in tazza

Una miscela fatta da ingredienti semplici e naturali per rendere più calde le fredde giornate d'inverno. Da miscelare con latte o con acqua.

Disponibile in formato:



280g

€9,50



Torta Noemi

Torta dedicata alla piccola Noemi composta da una frolla friabile alle mandorle e miele, interno croccante con cremino artigianale al cioccolato e nocciole IGP.

Disponibile in formato:



350g

€18,00



Velati Svelati

Cioccolato finissimo con gruè di fave di cacao in superficie. Una prelibatezza per il palato da gustare a fine pasto per godersi un momento di piacere.

Disponibile in formato:



400g



270g

€40,00/27,00



I Macaron

Un'esplosione di sapore racchiusa tra due gusci morbidi alle mandorle intervallati da un cremoso ripieno. Scopri il nostro assortimento di Macarons, dolcetti piccoli, rotondi e coloratissimi.



Cocco e cioccolato al latte

Il gusto delicato, nocciolato ed esotico del cocco si abbina perfettamente alla dolcezza del cioccolato per un sapore unico e inconfondibile.

€1,70



Caramello salato e cioccolato al latte

Il gusto dolce dello zucchero viene esaltato dalla presenza del sale, che regala un retrogusto particolare, molto delicato ma equilibrato.

€1,70



Cheesecake e lampone

Il gusto leggero e irresistibile della cheesecake si sposa con la freschezza del lampone per un sapore estivo fresco e delicato dedicato a tutti.

€1,70



Cioc. fondente 64% e sale Maldon

Un gusto equilibrato e rotondo che crea un autentico vortice di emozioni per le papille gustative. Un sapore specialmente dedicato agli amanti del cioccolato.

€1,70



Limone di Amalfi

Un gusto particolare, caratterizzato dal sapore decisamente aspro eppure suadentemente gradevole. Unico nel suo genere per gli amanti del limone.

€1,70



Fragola e cioccolato bianco

Il gusto classico del frutto più popolare al mondo che rilascia note caramellate, speziate unite al cioccolato bianco. Delicato e sublime in una combo perfetta.

€1,70



Nocciola e cioccolato bianco

Il sapore dolce e burroso delle nocciole si unisce perfettamente con il cioccolato bianco in un gusto unico e inconfondibile.

€1,70



Frutto della passione e cioccolato al latte

Un gusto esotico e tropicale che porta un po' di freschezza nelle giornate più calde ed estive. Un sapore dedicato che piace a tutti.

€1,70



Caffè e cioccolato bianco

Piccoli assaggi di piacere che sorprendono per il loro retrogusto dolce e delicato del caffè. Ottimi come piccolo sfizio al mattino o nel pomeriggio.

€1,70



Pera, zenzero profumato al lime

Un gusto intenso, aromatico e fresco grazie al sapore pungente dello zenzero e del lime, unito dalla delicatezza della pera per un sapore inconfondibile.

€1,70



Pistacchio, cioc. e sale Maldon

Un classico che lascia un retrogusto morbido e leggermente salato grazie all'unione con il cioccolato. Un sapore dedicato ai più grandi e più piccini.

€1,70



Tiramisù e cioccolato bianco

Assaggi di piacere che sorprendono per il loro retrogusto dolce e delicato del tiramisù. Ottimi come piccolo sfizio al mattino o al pomeriggio.

€1,70



Albicocca e rosmarino

Un gusto insolito per l'unione dell'albicocca e del rosmarino che creano un sapore intenso e delicato in bocca dedicato a chi cerca gusti particolari.

€1,70



Fava di Tonka e cioccolato al latte

Un'esplosione di sapore grazie alle note della fava di Tonka unito al cioccolato al latte. Un gusto equilibrato e difficile da replicare.

€1,70



Frutta secca e cioccolato al latte

Un gusto dolce e piacevole che rilascia note tostate e delicate tipiche della frutta secca. Un gusto dedicato ed equilibrato per tutti i palati.

€1,70



Griotte cioccolato e fava di Tonka

Il sapore dell'amarena si sposa con il cioccolato per un sapore inconfondibile. Piccoli assaggi dedicati ai palati più raffinati e ricercati.

€1,70



Violetta e ribes

Il gusto delicato del fiore primaverile si abbina perfettamente con i ribes per un gusto dolce e fragrante. Un gusto delicato ed equilibrato.

€1,70



Albicocca profumato alla vaniglia

Un'insolita unione tra albicocca e della vaniglia che creano un sapore intenso e delicato in bocca per tutti i palati più ricercati e raffinati.

€1,70



Marroni e Rum

Un gusto intenso, delicato grazie al sapore dei marroni, unito dalla delicatezza del Rum per un sapore inimitabile leggermente alcolico.

€1,70



Lampone e cioccolato fondente

Il sapore del lampone si sposa perfettamente con quello del cioccolato per lasciare un sapore inconfondibile. Un gusto dedicato ed equilibrato per tutti i palati.

€1,70



Vaniglia e cioccolato bianco

Un'esplosione di sapore grazie alle note forti della vaniglia che rilascia un retrogusto di liquirizia e violetta. Un gusto primaverile e inconfondibile.

€1,70



Pralinato e noci Pecan

Un sapore dolce, avvolgente, burroso e aromatico grazie alle noci Pecan che lo rendono diverso da quello tradizionale.

€1,70



Lime e Basilico

Colore, profumo e forma non smentiscono il palato. La freschezza del lime si unisce con il basilico per creare un gusto nuovo tutto da provare.

€1,70



Lampone in purezza

Un gusto dedicato alla freschezza del lampone per creare un sapore intenso e delicato in bocca. Un gusto dedicato ed equilibrato per tutti i palati.

€1,70



MACARONS

T° conservazione	-18°C / 180gg
T° consumo	+4°C / 3gg

La spedizione di questo prodotto, necessita di trasporto refrigerato. La disponibilità può variare a seconda della stagione; si prega di chiedere conferma in fase d'ordine.

Le Praline

Le nostre praline. La traduzione perfetta della nostra storia e dei nostri valori in un incrocio di sapori, sinergie tra ingredienti e armonie cromatiche percepibili sin dal primo assaggio.



Pralina artigianale caramello e passione

Il gusto esotico e tropicale del frutto della passione, combinato con il caramello lascia leggere note di freschezza in bocca.

€1,20



Pralina artigianale cassis e caramello

Il gusto dolce del caramello viene esaltato dalla presenza del cassis, che regala un retrogusto particolare e molto delicato.

€1,20



Pralina artigianale al pistacchio e sale Maldon

Il gusto del pistacchio lascia un retrogusto morbido e leggermente salato grazie all'unione con il cioccolato. Un gusto dedicato ed equilibrato per tutti i palati.

€1,20



Pralina artigianale speculos e cannella

Un gusto equilibrato e rotondo che crea un autentico vortice di emozioni per le papille gustative grazie al sapore delicato della cannella.

€1,20



Pralina artigianale riso e sale Maldon

Il gusto del cioccolato al latte si sposa con la croccantezza del riso per un sapore delicato e inconfondibile per tutti gli amanti del cioccolato

€1,20



Pralina artigianale mandorla e caramello

Il gusto leggero e irresistibile della mandorla si sposa con la dolcezza del caramello per un sapore autunnale e tutto da provare.

€1,20



Pralina artigianale noci Pecan e arancio

Colore, profumo e forma non smentiscono il palato. Il sapore delicato dell'arancio si unisce con quello delle noci Pecan per un gusto inconfondibile.

€1,20



Pralina artigianale mandorla e limone

Un gusto particolare, caratterizzato dal sapore leggermente aspro del limone eppure suadentemente gradevole per i palati più raffinati.

€1,20



Pralina albicocca, lavanda e mandorla

Un gusto insolito per l'unione di albicocca, mandorla e lavanda che crea un sapore intenso, primaverile e molto delicato in bocca.

€1,20



Pralina artigianale torrone Montélimar

Un gusto delicato, nocciolato che esalta la dolcezza del cioccolato in bocca. Ottimi come piccolo sfizio per il mattino o per il pomeriggio.

€1,20



Pralina artigianale pistacchio e lampone

Piccoli assaggi di piacere che sorprendono per il loro retrogusto delicato del lampone e del pistacchio. Dedicati ai palati dei più grandi e più piccini.

€1,20



Pralina artigianale cremino Torino

Un sapore sorprendente che unisce la delicatezza di due cioccolati. Un'esperienza di gusto come piccolo sizio per il mattino o per il pomeriggio.

€1,20



Pralina artigianale Nocciolato

Il gusto leggero e irresistibile della nocciola si sposa con la dolcezza del cioccolato per un sapore autunnale e tutto da provare.

€1,20



Pralina artigianale cacao e caramello

Il gusto dolce del caramello viene esaltato dalla presenza del cacao, che regala un retrogusto particolare, molto delicato ma equilibrato.

€1,20



Pralina artigianale cremino caffè

Piccoli assaggi di piacere che sorprendono per il loro retrogusto dolce e delicato del caffè. Ottimi come piccolo sizio al mattino o nel pomeriggio.

€1,20

I Boccacci

Una personale rivisitazione del dolce al cucchiaino. I nostri Boccacci sono dei dolci freschi in vasetto: dalla cheesecake al tiramisù, puoi trovare proposte alla frutta o creme da apprezzare da soli o come dessert a fine pasto.



Boccacci gelato Mon Babà

Babà al Rhum de R union, crema montata alla mandorla e limone, guarnito con una tartare di ananas al cardamomo.

 6,00



Boccacci gelato Passionale

Gelato al frutto della passione, variegatura al lampone. Un gusto esotico e tropicale tipico del Brasile che porta un po' di freschezza.

 6,00



Boccacci gelato Veneziano

Un gusto che ci porta subito tra i meravigliosi canali di Venezia. Un gelato al miele e yogurt guarnito con caramello salato e arachidi.

 6,00



Boccacci gelato Bronteciok

Refrigerante e goloso in estate, ma perfetto da mangiare tutto l'anno. Gelato al cioccolato, gelato al pistacchio e friabile alle mandorle.

€6,00



Boccacci mousse Tiramisù

Per gli amanti dei gusti più classici, crema mascarpone, soffice biscotto savoiardo al cacao, profumo di caffè e friabile al cioccolato e sale.

€6,00



Boccacci gelato Cookies

Un classico nelle giornate calde per portare un po' di freschezza a grandi e piccini. Un gelato composto da crema alla vaniglia con una friabile al cioccolato e sale.

€6,00



Boccacci mousse Cheesecake mango

Mousse al formaggio, coulis e composta di mango fresco e friabile alle mandorle. Un gusto esotico e tropicale che porta un po' di freschezza.

€6,00



Boccacci gelato Black Horse

Per gli amanti dei gusti ricercati e un po' particolari. Gelato alla Birra variegato al pompelmo rosa e vaniglia guarnito con friabile alla mandorla.

€6,00



Boccacci mousse Mr. Cherry

Mousse fondente, creme broulé alla vaniglia profumata al kirsh, composta e amarene candite guarnita con croccante alle nocciole.

€6,00



Boccacci mousse Lem Fashion

Crema mascarpone, gelatina di pere Williams e zabaione al marsala, croccante alla frutta secca e cioccolato, gelatina al caffè.

€6,00



Boccacci mousse Saint Pierre

Mousse cioccolato fondente, frutti di bosco pochè e loro gelatina, ganache montata al pralinato di pistacchio, biscotto al cacao. GLUTEN FREE.

€6,00



Boccacci mousse Chesseecake frutti bosco

Frutti rossi pochè e loro gelatina, mousse al formaggio dolce, friabile alle mandorle. Per gli amanti dei gusti più freschi e rinfrescanti.

€6,00



Boccacci mousse Tre cioccolati

Una bavarese cioccolato bianco e vaniglia, perle di cereali croccanti, mousse cioccolato al latte e fondente, croccante nocciola e mandorle pralinate.

€6,00



Boccacci mousse Marisa 4.0

Una golosissima crème brûlée al pistacchio, composta al lampone e crema montata cioccolato bianco e vaniglia Madagascar.

€6,00



Boccacci mousse Carioca

Cubetti di ananas in infusione di zenzero, coulis al frutto della passione e mousse allo yogurt al frutto della passione e mousse allo yogurt.

€6,00



Boccacci mousse Fior di fragola

Mousse doppia panna e vaniglia, pan di spagna all'olio e mandorla, fragole Candonga marinate al limone e lime, a guarnire marshmallow al lime.

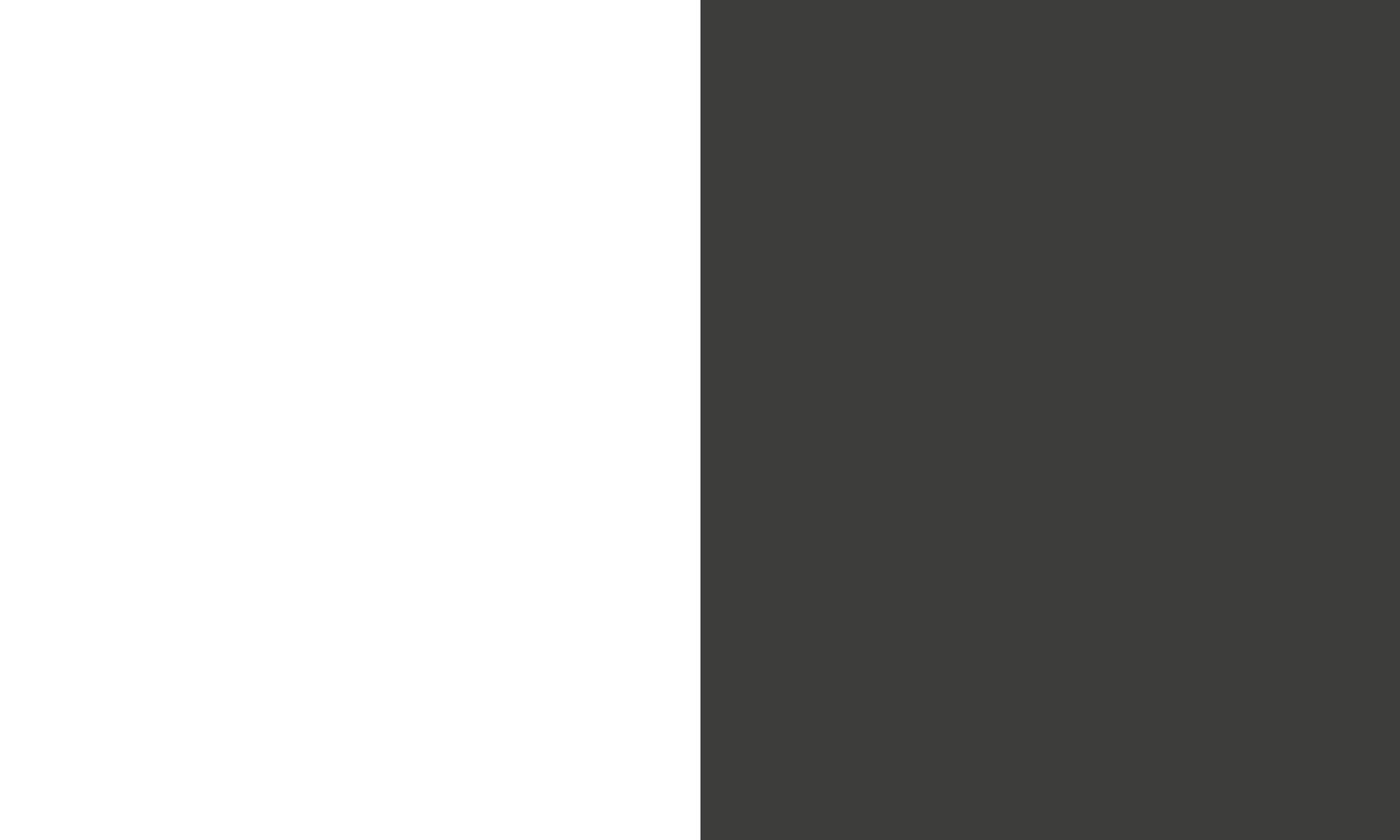
€6,00



MOUSSE	
T° conservazione	-18°C / 180gg
T° consumo	+4°C / 3gg
GELATO	
T° conservazione	-18°C / 180gg
T° consumo	-18°C

La spedizione di questo prodotto, necessita di trasporto refrigerato. La disponibilità può variare a seconda della stagione; si prega di chiedere conferma in fase d'ordine.

Le immagini e i dati riportati in questo catalogo sono
indicativi. Pasticceria Marisa si riserva il diritto di apportare
eventuali modifiche o migliorie ai prodotti mostrati in qualsiasi
momento, anche senza preavviso. Lo stesso vale per la
veste grafica. I nostri uffici rimangono a vostra completa
disposizione per qualsiasi ulteriore delucidazione.



Scansiona il Qr-code
e collegati al sito



Info e contatti

+39 049 9330079

+39 347 0356053

Via Roma 422
San Giorgio delle Pertiche
Padova - 35010 - Italy

info@pasticceriamarisa.it
ordini@pasticceriamarisa.it
www.pasticceriamarisa.it

Lunedì Chiuso
Martedì – Domenica
07:15–12:30, 15:00–20:00

PASTICCERIA

M
Marisa