

Dessert

DOLCE SICILIA

*Mousse di ricotta al pistacchio,
inserto di mousse al miele, croccantino fondente
e copertura con glassa al cioccolato.*



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



Dessert

GIOIELLO

*Mousse al pistacchio, bavarese al cocco
e gelo di melograno su un biscuit fondente.*



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUOVA DOLCERIA

Dessert

CASSATA SICILIANA 2.0

*Crema di ricotta vaccina,
pan di Spagna profumato al fior d arancia,
canditi di nostra produzione.*



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



Dessert

BAROCCO

Mousse bianco-mangiare alle mandorle,
gelo di moscato di Siracusa all'interno
con base di biscuit alle mandorle.



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUOVA DOLCERIA

Dessert

SOLE DI SICILIA

*Mousse al limone, gelo al mandarino,
polvere di cannella, copertura al limone.*



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUOVA DOLCERIA

Dessert

TIRAMISÙ

Crema di zabaione al marsala, crema di mascarpone,
biscotto savoiardo, caffè.



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUOVA DOLCERIA

Dessert

MOUSSE DI CIOCCOLATO E CREMA PRALINATA ALLE NOCCIOLE

*mousse di cioccolato fondente, inserto di mousse alla nocciola,
croccantino alla nocciola, copertura con glassa alla gianduia.*



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUOVA DOLCERIA

Dessert

MOUSSE DEL BORGO

Mousse di ricotta, crema di mascarpone, biscotto alle noci
con composta di fichi verdi e buccia di limone grattugiato.
Copertura al cioccolato bianco.



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUOVA DOLCERIA

Dessert

MOUSSE FORESTA NERA

Mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato fondente,
composta ai frutti di bosco, pan di Spagna al cioccolato.
Glassatura all'amarena.



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUVADOLCERIA

Dessert

MOUSSE ESTIVA

Mousse di limone, crema leggera alla menta,
gelo di fragole, su fondo di pasta frolla.



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it



PRODUZIONE
ARTIGIANALE

NUVADOLCERIA

Dessert

MOUSSE AL CARAMELLO

Mousse di cioccolato bianco, inserto di cremoso al caramello e glassa d'aceto balsamico, croccantino al caramello salato e copertura con glassa al caramello.



PASTICCERIA MANUELE s.r.l.

P. IVA 01847820899 COD. UNIVOCO E06UCUD FERLA LAB ARTIGIANALE Via delle Mimose 34
96010 Tel/Fax +39 0931 879681 www.nuovadolceria.com info@pasticceriamanuele.it

