

# CATALOGO TORTE

LE TORTE DI BUCCOMINO



Artigianalità che emoziona, gusto che racconta.

## LA NOSTRA STORIA

Il laboratorio **Buccomino** è il cuore pulsante della nostra attività: qui, ogni giorno, infatti, nascono creazioni che parlano di ricerca, passione e continua innovazione.

A guidarlo c'è Giusy, la nostra pastry chef che con la sua visione e la sua dedizione porta avanti un'idea di dolce contemporaneo capace di unire estetica e gusto, equilibrio e creatività. Parole chiave che da sempre sono il perno della nostra pasticceria.

Ogni nostra creazione è il risultato di studio e sperimentazione, ma soprattutto dell'amore per un mestiere che non smette mai di evolversi...le nostre torte non sono solo un dolce, ma un ricordo che prende forma.

## A CHI CI RIVOLGIAMO?

Le nostre torte sono pensate per ogni occasione, ricorrenze speciali, eventi privati, ma anche collaborazioni con ristoranti e locali che vogliono offrire ai propri clienti un tocco di dolcezza artigianale.





## CARAMELLO E CIOCCOLATO

*Mousse caramello, mousse cioccolato,  
croccante speculoos, biscuit nero*

1 - 2 - 3

18 ♂ 12 ♀ € 35 KG

## CIOCCOLATO BIANCO & PASSION FRUIT

*Mousse cioccolato bianco, inserto cremoso passion fruit,  
croccante limone, dacquoise mandorla*

18 Ø 12 ⚭ € 35 KG

1 - 2 - 3 - 10





## CHEECAKE

*Bavarese formaggio Philadelpia senza lattosio,  
base biscotto senza lattosio, mirror frutti di bosco*

1 - 2 - 10



18 Ø 12 € 35 KG

## TRE CIOCCOLATI

*Mousse cioccolato bianco, mousse cioccolato latte,  
mousse cioccolato fondente, biscuit nero con crispearls*

18 Ø 12 ⚭ € 35 KG

1 - 2 - 3 - 10





## COME PRENOTARE LE NOSTRE TORTE?

---

- ✓ Scrivici su whatsapp: 0883 681862
  - ✓ Chiamaci al: 0883 681862
  - ✓ E-mail: [info@buccominobistrot.it](mailto:info@buccominobistrot.it)
  - ✓ Oppure vieni a trovarci  
nel nostro laboratorio:  
Corso Umberto I, 204  
Spinazzola, (BT) Italy
- 

Consigliamo la prenotazione con almeno 2 o 3 giorni di anticipo, per garantirti la massima freschezza e personalizzazione.

Talvolta a seconda delle stagioni ci divertiamo a proporre torte speciali fuori catalogo: ricordati di chiedere se ci sono novità.

---

---

## L I S T I N O   P R E Z Z I

---

- |                  |         |
|------------------|---------|
| • TORTE EVENTI   | € 25 KG |
| • TORTE MODERNE  | € 35 KG |
| • TORTE DA FORNO | € 20 KG |
-

---

## ALLERGENI

---

1. GLUTINE
  2. UOVA
  3. LATTE E DERIVATI
  4. FRUTTA A GUSCIO
  5. ARACHIDI
  6. SOIA
  7. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
  8. SESAMO
  9. LUPINI
  10. FRUTTA
-

---

Con le creazioni firmate  
**Bucccomino Bakery & Bistrot**,  
ogni momento diventa  
un'esperienza da ricordare.

---

**Dove la dolcezza è una cosa seria.**

[www.buccominobistrot.it](http://www.buccominobistrot.it)

