

CATALOGO T O R T E

LE TORTE DI BUCCOMINO

BUCCOMINO
Bakery & Bistrot

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  12  € 35 KG

1 - 2 - 3 - 10





CHEESCAKE

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

1 - 2 - 10



18





12



€ 35 KG

TRE CIOCCOLATI

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

18  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
- ✓ 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.

LISTINO PREZZI

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

A L L E R G E N I

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.bucccominobistrot.it

