

PASTICCERIA VERCESI

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade

Beschreibung der Aktivitäten: Ende des 19. Jahrhunderts beschloss Cavalier Stefano Vercesi, das Rezept für die bereits berühmten „Damenküsse“ abzuwandeln. Er ersetzte die Haselnüsse durch Mandeln und fügte dem weichen Teig Kakao hinzu. So entstanden die „Goldenen Küsse“. Die Patentierung erwies sich als geniale Idee und machte sie zu einer wahren Neuheit. Auf der Mailänder Messe 1906 präsentiert, gewannen sie die Goldmedaille, die höchste Auszeichnung für Konditoreikunst jener Zeit.

In der Pasticceria Vercesi finden Sie eine große Auswahl an frischem und trockenem Gebäck, das Sie zu einer guten Tasse Kaffee oder zu besonderen Anlässen genießen können. Klassische Windbeutel, Blätterteig-Cannoli mit Sahnefüllung, Schokoladenpilze, Mürbeteigkörbchen mit frischen Früchten und Vanillecreme und vieles mehr.

In der Pasticceria Vercesi werden Torten für jeden Anlass gebacken, von Geburtstagen bis zu Hochzeiten.

Für einen Aperitif oder einen kleinen Snack zwischendurch bieten wir unseren Kunden herzhafte Snacks und Blätterteigpizzen an.

In der Pasticceria Vercesi finden Sie eine große Auswahl an frischem und trockenem Gebäck, das Sie zu einer guten Tasse Kaffee oder zu besonderen Anlässen genießen können.

Telefon: +39 (0131) 861.822

E-Mail: pasticceriavercesi@libero.it

Links

<https://pasticceriavercesitortona.it/>

Foto

