PASTICCERIA VERCESI

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: À la fin des années 1800, le chevalier Stefano Vercesi décida de modifier la recette des déjà célèbres "Baci di Dama", en remplaçant les noisettes, préférant les amandes et ajoutant dans la pâte molle du cacao. Ainsi sont nés les "Baisers d'Or" (Baci Dorati). Excellente idée de les breveter en les rendant originaux dans le temps. Présentés à la foire internationale de Milan en 1906, ils ont remporté la médaille d'or, la plus haute reconnaissance de pâtisserie de l'époque.
Chez « Pâtisserie Vercesi », vous trouverez un large assortiment de pâtisseries fraîches et séchées faites à la main pour déguster avec un bon café ou pour les occasions importantes. Des beignets classiques, des cannoncini à la crème, des champignons au chocolat, des paniers de fruits frais et de crème pâtissière, et bien plus encore.
La Pâtisserie Vercesi prépare des gâteaux pour toutes les occasions, de celles pour les anniversaires à ceux pour les cérémonies.
Pour l'apéritif ou un petit-déjeuner rapide, nous offrons à nos clients des salades mixtes et des pizzas de pâte feuilletée.
Téléphone: +39 (0131) 861.822
E-mail: pasticceriavercesi@libero.it

Links

https://pasticceriavercesitortona.it/

Photo

