PASTICCERIA VERCESI

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: Alla fine del 1800 il cavalier Stefano Vercesi decise di modificare la ricetta dei già famosi “Baci di Dama”, sostituendo le nocciole, prediligendo le mandorle e aggiungendo nel morbido impasto il cacao. Nascono così i “Baci Dorati”. Ottima l’idea di brevettarli rendendoli originali nel tempo. Presentati alla fiera internazionale di Milano nel 1906 vincono infatti la medaglia d’oro, massimo riconoscimento di pasticceria del tempo.
Dalla Pasticceria Vercesi, potrete trovare un vasto assortimento di pasticceria fresca e secca fatta in maniera artigianale da degustare con un buon caffè o per le occasioni importanti. Bignè classici, cannoncini di sfoglia ripieni di crema, funghetti al cioccolato, cestini di frolla con frutta fresca e crema pasticciera, e altro ancora.
Dalla Pasticceria Vercesi si preparano torte per tutte le occasioni da quelle per i compleanni a quelle per cerimonie.
Per l’aperitivo o per uno spuntino veloce offriamo alla nostra clientela i salatini misti e pizzette di pasta sfoglia.

Telefono: +39 (0131) 861.822
E-mail: pasticceriavercesi@libero.it

Links

https://pasticceriavercesitortona.it/

Foto

