alporto.ch

al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

Per il grande giorno...

La torta nuziale, assieme agli sposi, è il soggetto più ammirato e fotografato. Coniugare i desideri e le aspettative degli sposi è un compito delicato e complesso, che rinomati ristoratori e albergatori affidano volentieri alle abili mani dei pasticcieri Al Porto, dei quali apprezzano la creatività e l'affidabilità.

Avere il privilegio di poter creare la torta nuziale dei sogni è un atto di grande fiducia e un compito da affrontare con empatia, creatività e professionalità. È importante saper cogliere le aspettative e i desideri degli sposi, capire chi sono, cosa desiderano trasmettere e qual è il tipo di evento, di modo da proporre e creare una torta unica, in linea con i festeggiati e con l'occasione.

Il "wedding cake design", è in continua evoluzione ed esige creatività, la capacità di anticipare le tendenze e di confrontarsi con i migliori del settore per poter presentare sempre creazioni di torte nuove e all'avanguardia: nelle forme, negli abbinamenti di sapori e nel design. Esempi di queste novità sono la reinterpretazione di torte classiche, la delicatezza della Torta Pergamena o l'originalità della Collezione Privée.

... nulla va lasciato al caso

A uno, a tre, a cinque piani, le torte nuziali Al Porto “salgono” in altezza e in bontà in una spirale di squisiti sapori. Decorate con bouquet, rose, intrecci, pizzi e rilievi, si possono personalizzare anche con fotografie dei festeggiati o di un avvenimento. Si riconoscono dal loro inconfondibile stile, da composizioni sorprendenti, da sapori irresistibili e, naturalmente, dal marchio Al Porto quale garanzia di alta qualità e professionalità.

Particolarmente “en vogue” è la Collezione Privée, composta da una torta per gli sposi e numerose tortine per gli ospiti. Il tutto presentato su una leggera struttura crea un’immagine molto elegante e unica. Questa esclusiva creazione ha inoltre il vantaggio di facilitare il servizio e di presentare ad ogni ospite il suo tortino da matrimonio perfetto.

Al Porto offre agli Sposi una consulenza personalizzata, durante la quale vengono presentate le proposte creative di torte nuziali e si possono degustare abbinamenti di sapori per avere la conferma della propria scelta.

Una dolce creazione deve appagare oltre alla vista anche il palato. Benché il design assuma un ruolo sempre più importante, l’esperienza è multisensoriale e va perciò accompagnata da ingredienti selezionati, da un abbinamento di sapori particolare, da una consistenza delicata e un finale sorprendente.
Tutti gli elementi che compongono la creazione, incluse le decorazioni, vanno scelti in linea con gli abbinamenti e i sapori, di modo da offrire una torta nuziale armonica. L’esperienza viene completata dal piacere di assaporare e dall’appagamento del gusto.

La torta nuziale è uno dei soggetti più fotografati e offre il bouquet finale di una festa speciale che ai festeggiati e ai loro ospiti lascia un ricordo unico e indimenticabile.

Servizio per gli sposi

Particolarmente apprezzato dagli sposi il servizio completo della Confiserie Al Porto che include:

- Consulenza telefonica agli sposi con invio della documentazione
- Incontro con gli sposi presso la Confiserie Al Porto di Tenero o Lugano, per definire tutti i dettagli e degustare 2-3 varianti di abbinamenti
- Offerta, in seguito conferma e fattura per gli sposi
- Coordinazione con i responsabili del ristorante o dell’hotel dove si terrà la festa per la consegna della torta.

Consulenza a Tenero per il Sopraceneri
Tel. 091 756 20 44
servizioclienti@alporto.ch

Consulenza a Lugano per il Sottoceneri
Tel. 091 910 51 31
confiserie@grand-cafe-lugano.ch

Scoprite le creazioni sul sito alporto.ch
e sfogliate il prospetto con tutti i dettagli.

Servizio clienti

Produzione Artigianale
Confiserie Al Porto
Via del Sole 1
CH-6598 Tenero

Servizio clienti
Lu-ve: 08.00-12.00 e 13.30-17.00
Tel. +41 (0)91 756 20 44
servizioclienti@alporto.ch

* Boutique aperta 7/7 giorni

Boutiques, Cafés e Ristoranti Al Porto

Boutique online*
www.alporto.ch
24/24 h

Al Porto Piazza Stazione*
Locarno, Piazza Stazione 6
Tel. 091 743 65 16

Al Porto Café Lago*
Locarno, Viale Verbano
Tel. 091 743 56 83

Al Porto Portici*
Locarno, Largo Zorzi 10
Tel. 091 756 20 56

Al Porto Café Ascona*
Ascona, Via Albarelle 5
Tel. 091 791 20 36

Al Porto Ascona*
Ascona, Viale Mte Verità 11
Tel. 091 791 12 62

Grand Café Al Porto
Lugano, Via Pessina 3
Tel. 091 910 51 30

Al Porto Bellinzona*
Bellinzona, Piazza Stazione
Tel. 091 743 56 84

© Confiserie Al Porto SA. Con riserva di eventuali cambiamenti di prezzo e di assortimento. Fanno stato le condizioni di vendita pubblicate su alporto.ch.

al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

09 25 0000 - Stampato in Ticino su carta certificata FSC®