



alporto.ch



# al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

## Pasticceria



Cake al Cioccolato	✓		✓	✓
Delizia alla Frutta			✓	✓
Girella al Pistacchio	✓	✓		✓
Tortino Ananas e Cocco	✓	✓	✓	✓
Creazione Grand Cru Tropicale	✓	✓	✓	✓
Frolla Mela Vegana	✓	✓		✓

## Torte

Torta Cioccolato Senza Senza	✓		✓	✓
Torta Frutti di Bosco Senza Senza			✓	✓
Creazione Grand Cru Tropicale	✓	✓	✓	✓

## Panettoni, Amaretti e Truffles

Panettone Pistacchio <sup>1</sup>	✓			✓
Panettone Ciliegia <sup>1</sup>	✓			✓
Amaretti Bianchi   Bianchi con Cioccolato	✓		✓	✓
Amaretti Selezionati Ripieni	✓			
Biscotti Croccanti (senza zucchero)	✓			
Ciocolata Grand Cru 65%	✓		✓	✓
Truffles Al Porto	✓			
Truffles Voilà	✓	✓	✓	✓

## Prelibatezze



Birchermüesli Fit	✓			✓
Yogurt Fit <sup>1</sup>	✓		✓	✓

## Proposte salate

Aperitivi - Salatini   Brioches   Canapés	✓			
Chicago Formaggio	✓			
Panino Pomodoro e Mozzarella	✓			
Gustosissimo all'uovo	✓			
Insalata Variegata <sup>1</sup>	✓			

## Panetteria

Ciabatta Chiara e Scura	✓	✓		✓
Pane Nostrano	✓	✓		✓
Pane Spelta integrale	✓	✓		✓
Pane Ruota Vallemaggia	✓	✓		✓
Pane Sant'Abbondio	✓	✓		✓

## Linea Gourmet

Mandorle Siciliane - Sale Marino   Chili Dolce	✓		✓	✓
Noci speziate - Erbette   Wasabi	✓		✓	✓
Grissini al Pomodoro	✓	✓		✓
Grissini al Rosmarino   Parmigiano   Pepe	✓			

# La Collezione Senza Senza



Cake al Cioccolato (V) (G)\*

## Senza farina di frumento

I Pasticcieri Al Porto per questa linea prediligono la farina di riso, molto amata per le sue caratteristiche quali il sapore neutro e la sua versatilità. Per tutte le occasioni speciali o festività viene creata una nuova specialità.

Die Al Porto Konditoren verwenden für diese Linie das beliebte Reismehl, auch wegen seinen vielseitigen Eigenschaften und Geschmacksneutralität. Für alle besonderen Anlässe oder Feste wird eine neue Spezialität kreiert.



Delizia alla Frutta (G)\* (G)

## Senza lattosio

Per queste specialità viene utilizzato esclusivamente latte privo di lattosio, mantenendo le sue proprietà nutritive e il sapore inalterati. Mentre per i prodotti vegani viene sostituito con squisito latte di mandorle.

Für diese Spezialitäten wird laktosefreie Milch verwendet, die ihre ernährungsphysiologischen Eigenschaften und ihren Geschmack bewahrt. Bei veganen Produkten wird sie durch köstliche Mandelmilch ersetzt.



Creazione Grand Cru Tropicale (V) (V) (G)\* (G)

## Vegano

Queste creazioni sono composte da ingredienti vegani selezionati, abbinati armoniosamente per deliziare con creme a base di latte di mandorle, panna di ceci, cioccolato fondente o cioccolato bianco di cocco, mandorle e burro di cacao bio.

Diese Kreationen werden mit ausgewählten veganen Zutaten zubereitet wie Mandelmilchcreme, Kichererbsenrahm, Zartbitter- oder weisser Schokolade aus Kokosnuss, Mandeln und Bio-Kakaobutter.

(G)\* Senza farina di frumento, può contenere tracce di glutine - Weizenfrei, kann Glutenspuren enthalten

## 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