



alporto.ch

# al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

## I Panettoni



Medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy

### Panettone Tradizionale

Soffice, leggero e dal delicato sapore, delizia la vostra tavola per ogni ricorrenza e in ogni momento dell'anno.

Luftig, leicht und zart duftend, bereichert der Panettone Tradizionale Ihren Tisch bei jedem Anlass und zu jeder Jahreszeit.

| Consumazione consigliata | 25/40/60 giorni |           |
|--------------------------|-----------------|-----------|
| Panettone Trad.          | 100 g           | Fr. 4.90  |
|                          | 500 g           | Fr. 22.00 |
|                          | 1 kg            | Fr. 37.50 |



Medaglia d'argento Swiss Bakery Trophy

### Panettone Nostrano

Noci, mandorle, albicocche, fichi e ciliegie gli conferiscono uno spiccato aroma fruttato e la caratteristica forma rustica.

Nüsse, Mandeln, Aprikosen, Feigen und Kirschen verleihen ihm den ausgeprägten fruchtigen Charakter und die rustikale Form.

| Consumazione consigliata | 40 giorni |           |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Panettone Nostrano       | 250 g     | Fr. 13.50 |
|                          | 500 g     | Fr. 24.50 |



Medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy

### L'Albicocca

Arricchita esclusivamente da albicocche semi candite e amaretti bianchi. Un abbinamento armonioso e sorprendente.

Diese Spezialität wird ausschliesslich mit leicht kandierten Aprikosen und weissen Amaretti veredelt. Eine überraschende Kombination.

| Consumazione consigliata | 25/40 giorni |           |
|--------------------------|--------------|-----------|
| L'Albicocca              | 100 g        | Fr. 4.90  |
|                          | 500 g        | Fr. 22.00 |

## Gli Amaretti



### Amaretti

Amaretti Bianchi dal cuore tenero oppure i raffinati alla Vaniglia o al Kirsch, arricchiti da una crema al cioccolato.

Amaretti Bianchi mit dem zarten Mandelkern oder mit Schokoladencreme und Vanille oder Kirsch verfeinert.

| Consumazione consigliata |         | 20/30 giorni |          |
|--------------------------|---------|--------------|----------|
| Amaretti                 | Bianchi | 35 g   4 pz. | Fr. 5.50 |
|                          | Ciocc.  | 50 g   4 pz. | Fr. 6.80 |
|                          | Kirsch  | 40 g   2 pz. | Fr. 6.50 |



### Medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy

### Amaretti Bianchi

I classici dal delicato contrasto. Sotto un velo croccante si nasconde il tenerissimo cuore mandorlato dell'Amaretto Bianco.

Die Klassischen mit dem delikaten Kontrast. Unter der knusprigen Hülle verbirgt sich der zarte Mandelkern des Amaretto Bianco.

| Consumazione consigliata |           | 20 giorni      |           |
|--------------------------|-----------|----------------|-----------|
| Amaretti                 | Sacchetto | 130 g   12 pz. | Fr. 14.50 |
|                          | Confez.   | 220 g          | Fr. 23.50 |



### Medaglia di bronzo Swiss Bakery Trophy

### Amaretti Ripieni Grandi e Mini

I raffinati al Kirsch, all'Amaretto di Saronno, all'arancia e alla vaniglia, sono arricchiti da una crema al cioccolato.

Die Raffinierten mit der köstlichen Schokoladencreme sind mit Kirsch, Amaretto di Saronno, Orange und Vanille verfeinert.

| Consumazione consigliata |               | 20/30 giorni |           |
|--------------------------|---------------|--------------|-----------|
| Amaretti                 | Selez. Mini   | 9 pz.        | Fr. 16.50 |
|                          | Selez. Mini   | 16 pz.       | Fr. 26.50 |
|                          | Selez. Grandi | 4 pz.        | Fr. 16.50 |
|                          | Selez. Grandi | 9 pz.        | Fr. 26.50 |

## Dolci Tentazioni



### Pralinés Selezionati Al Porto

Una selezione di nobili pralinés e truffes al cioccolato bianco, al latte e fondente che racchiudono delicati ripieni.

Eine Auswahl exklusiver Pralinés- und Truffes aus edler Schokolade mit zartschmelzenden Füllungen.

| Consumazione consigliata |       | 40 giorni |           |
|--------------------------|-------|-----------|-----------|
| Pralinés                 | 45 g  | 4 pz.     | Fr. 12.80 |
|                          | 150 g | 16 pz.    | Fr. 32.50 |



### Ventaglio Truffles Al Porto

Truffles profumate al Rum, Grand Marnier e Marc de Champagne si alternano al cioccolato bianco, al latte e fondente.

Eleganter Fächer mit exklusiven Truffles: Weisse, Milch und Zartbitter sowie Rum, Grand Marnier und Marc de Champagne.

| Consumazione consigliata |         | 40 giorni |           |
|--------------------------|---------|-----------|-----------|
| Ventaglio                | 2 piani | 18 pz.    | Fr. 48.50 |
|                          | 3 piani | 27 pz.    | Fr. 59.00 |



### Truffles d'Or

Racchiude nel cioccolato fondente la raffinatezza sfiziosa del frutto della passione e la delicatezza del lampone.

Noblesse oblige... umhüllt in zartschmelzender Schokolade die Raffinesse der Passionsfrucht und die Delikatesse der Himbeeren.

| Consumazione consigliata |       | 40 giorni |           |
|--------------------------|-------|-----------|-----------|
| Truffles d'Or            | 20 g  | 2 pz.     | Fr. 5.60  |
|                          | 110 g | 9 pz.     | Fr. 26.50 |

## 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