



alporto.ch



al Porto

locarno ascona lugano bellinzona

Pasticceria



Cake al Cioccolato	✓		✓	✓
Delizia alla Frutta			✓	✓
Girella al Pistacchio	✓	✓		✓
Tortino Carote e Mandorle	✓	✓	✓	✓
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*	✓			✓
Panettone Ciliegia*	✓			✓
Amaretti Bianchi Bianchi con Cioccolato	✓		✓	✓
Amaretti Ripieni	✓		✓	
Biscotti Croccanti (senza zucchero)	✓			
Ciocolata Grand Cru 65%	✓		✓	✓
Truffles Al Porto	✓		✓	

Prelibatezze



Birchermüesli Fit	✓			✓
Yogurt con Frutti di Bosco	✓		✓	✓

Proposte salate

Aperitivi - Salatini Briosches Canapés	✓			
Chicago Formaggio	✓			
Panino Pomodoro e Mozzarella	✓			
Gustosissimo all'uovo	✓			
Insalata Variegata*	✓			

Panetteria

Ciabatta Chiara e Scura	✓	✓		✓
Pane Nostrano	✓	✓		✓
Pane Spelta integrale	✓	✓		✓
Pane Ruota Vallemaggia	✓	✓		✓
Pane St. Abbondio	✓	✓		✓

Linea Gourmet

Mandorle Siciliane - Sale Marino Chili Dolce	✓		✓	✓
Noci speziate - Erbe Wasabi	✓		✓	✓
Grissini al Pomodoro	✓	✓		✓
Grissini Parmigiano Pepe Curcuma e Sesamo*	✓			
Grissini al Rosmarino* Grissini Curry verde*	✓			

Senza carne (vegetariano) - Fleischlos (vegetarisch)
 Senza ingredienti animali (vegano) - Vegan
 Senza farina di frumento - Weizenfrei
 Senza lattosio - Laktosefrei

Con riserva di eventuali cambiamenti di prezzo e di assortimento. - Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

*Stagionale - Saisonal

La Collezione Senza Senza



Cake al Cioccolato   

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  

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.



Tortino Carote e Mandorle   

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.

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



Al Porto Piazza Ascona*
Ascona, Piazza G. Motta
Tel. 091 791 20 36



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