



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	25/40/50 giorni		
Art. 221'230	100 g	Fr.	4.70
Art. 221'240	500 g	Fr.	21.00
Art. 221'260	1 kg	Fr.	37.00



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		
Art. 222'000	250 g	Fr.	12.80
Art. 222'020	500 g	Fr.	23.50



Al Gianduiotto

Delicato panettone al cioccolato impreziosito con perle di Gianduiotto e ricoperto da una granella di fave di cacao tostate.

Delikater Schokoladen-Panettone mit zartschmelzenden Gianduiotto-Perlen verfeinert und gerösteten Kakao-Nibs überzogen.

Consumazione consigliata	40 giorni		
Art. 221'070	100 g	Fr.	4.70
Art. 221'075	500 g	Fr.	21.00

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	20/35 giorni		
Art. 246'640 Bianchi	35 g 4 pz.	Fr.	5.00
Art. 246'645 Ciocc.	50 g 4 pz.	Fr.	6.20
Art. 246'300 Kirsch	40 g 2 pz.	Fr.	6.20
Art. 246'315 Vaniglia	40 g 2 pz.	Fr.	6.20

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		
Art. 245'313 Sacchetto	130 g 12 pz.	Fr.	14.00
Art. 245'402 Confez.	220 g	Fr.	23.00

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	20/25 giorni		
Art. 245'313 Selez. Mini	9 pz.	Fr.	15.50
Art. 245'372 Selez. Mini	16 pz.	Fr.	25.80
Art. 245'242 Selez. Grandi	4 pz.	Fr.	15.50
Art. 245'142 Selez. Grandi	9 pz.	Fr.	25.80

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 Truffles aus edler Schokolade mit zartschmelzenden Füllungen.

Consumazione consigliata	30 giorni		
Art. 280'460	63 g 4 pz.	Fr.	12.60
Art. 280'461	95 g 9 pz.	Fr.	23.60
Art. 281'010	180 g 16 pz.	Fr.	31.50

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	30 giorni		
Art. 280'420	2 piani 18 pz.	Fr.	48.00
Art. 280'425	3 piani 27 pz.	Fr.	58.00

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	60 giorni		
Art. 281'290	20 g 2 pz.	Fr.	5.40
Art. 281'260	110 g 9 pz.	Fr.	25.50

Collection Privée



Al Porto Card "Privée"

L'Al Porto Card può essere personalizzata con la vostra foto preferita, una dedica o un logo.

Die Al Porto Card kann auch mit Ihrem Lieblingsfoto, einer Widmung oder einem Logo individuell gestaltet werden.



Praliné Privée - Stampa logo

Il vostro logo serigrafato su esclusive Pralinés al latte o fondenti, con gianduia alle mandorle o Marc de Champagne, già a partire da 36 pezzi.

Exklusive Pralinés mit Ihrem Logo auf Milch- oder Zartbitter-Schokolade, gefüllt mit Mandelgianduja oder Marc de Champagne, ab 36 Stk.

Consumazione consigliata 30/90 giorni



Regali personalizzati

Esclusive confezioni regalo personalizzabili con la vostra foto preferita, il vostro design, logo e testi, già a partire da 25 confezioni.

Exklusive Geschenkpackungen, die mit Ihrem Lieblingsfoto, Design, Logo und Text versehen werden können, bereits ab 25 Stück.

Consumazione consigliata 30 giorni

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