



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



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	25/40 giorni		
Al Gianduiotto	100 g	Fr.	4.80
	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 Truffles 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



PopUp 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