# Christmas



#### I LIEVITATI

Le basi della Pasticceria Ernst Knam sono la cura e la scelta di ingredienti di qualità, oltre che la lavorazione artigianale, tutti elementi che permettono di creare prodotti (o, appunto, vere e proprie "creazioni") sempre nuovi, sempre al passo con i tempi, senza però trascurare i veri sapori di ogni ingrediente. Non sorprende quindi che il panettone classico e i lievitati in generale siano diventati da subito dei capisaldi della pasticceria nel periodo natalizio.

#### DOPPIO PANETTONE

Nasce da un'idea di Gualtiero Marchesi nel 1990 e viene perfezionato da Ernst Knam.

Il doppio panettone è un dolce che Gualtiero Marchesi voleva compatto che ci stava in una latta di caffè. Doppi ingredienti non soffice come un panettone ma si scioglieva in bocca e il ricordo del panettone c'è. Vengono utilizzati uvetta, canditi, vaniglia di altissimo livello. Deve essere mangiato a temperatura ambiente facendo fette molto sottili.

Prezzo € 35,00 Peso: 700 g



## **PANDORO**

Un grande classico, amato da tutti nel periodo natalizio. Lievitato **soffice** dall'impasto **color oro** che può essere arricchito con una spolverata di **zucchero a velo**.

## Pandoro € 40.00



## **CHRISTSTOLLEN**

Tipico dolce natalizio di origine tedesca che simboleggia Gesù Bambino avvolto nelle fasce da neonato. Tra i suoi sapori tipici natalizi ritroviamo l'uvetta, l'arancia candita, le mandorle, il marzapane e il limone.

Prezzo € 25,00 Peso: 500 g

Prezzo € 45,00 Peso: 1 kg



## **PAN DI FRUTTA**

Una specialità tedesca pensata per portare, attraverso un dolce, i sapori dei tipici frutti natalizi sulle vostre tavole.

Composto da un impasto cotto, il pan di frutta presenta al suo interno fichi, uva sultanina, scorza di limone e arancia, albicocche, pesche, prugne, datteri, banane, nocciole e mandorle.

Prezzo € 15,00 Peso 500 g



## PANETTONE CLASSICO

Lo **Chef Knam** ne ha studiato a fondo la ricetta, gli ingredienti, la preparazione: oggi è considerato uno dei panettoni più buoni di Milano, con richieste di consegne e spedizioni non solo sul territorio, ma anche in altre parti d'Italia e d'Europa.

Prezzo € 40,00 Peso: 1 kg



#### PANETTONE XMAS EDITION

Uno dei protagonisti più attesi delle feste fa il suo ritorno in una golosissima nuova versione firmata dallo **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam**: panettone con albicocche semi candite con una finissima **crosticina di cacao**, **mandorle e grue di cacao**. La dolcezza delle albicocche semicandite arricchisce la morbidezza dell'impasto di **profumi e sapori irresistibili** e si sposa alla perfezione con questo cioccolato.

Prezzo € 45,00 Peso: 1 kg



## **KNAMETTONE**

Il lievitato Limited Edition, che ogni anno varia nei suoi ingredienti, studiato per far vivere un'esperienza unica di gusto. La versione 2023 è con cioccolato fondente 70%, scorza di limone semi candito della costa di Amalfi IGP e ricoperto con una glassatura di cioccolato e grue di cacao.

Prezzo € 65,00 Peso: 1 kg



## TRIS VIAGGIATORE

Ispirata alla leggendaria Tris - Mousse ai tre cioccolati, **La Tris Viaggiatore**, è un **trionfo di dolcezza** e di gusti unici che rendono ogni morso **un viaggio alla scoperta dei sapori**.

Un soffice e morbido impasto che, al suo interno, cela un'esplosione di gocce di cioccolato declinato nelle tre differenti varianti che sono il carattere distintivo dello Chef Knam: cioccolato fondente, latte e bianco, il tutto accostato al dolce gusto di pere semi-candite a cubetti. Superficie cosparsa di grue di cacao, la parte più tenera e pregiata ricavata dalle migliori fave di cacao.

Prezzo € 35,00 Peso: 750 g



## **XMAS PUDDING**

A fare il proprio ingresso nel Natale Knam direttamente dalla tradizione inglese è anche il **Xmas Pudding** fatto con uvetta, canditi e spezie di altissima qualità.

Prezzo € 50,00 Peso: 500 g circa



#### **ALBERO NEVE**

L'Albero Neve è una dolce proposta dello **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam**, pensata per le feste natalizie. Le forme sinuose di questo albero, realizzato con una camicia in **cioccolato fondente Perù Pachiza 70**% e **spruzzato con una miscela al fondente**, rendono questa creazione un prezioso elemento che non può mancare sulle vostre tavole.

L'eleganza dei fiocchi di neve contribuisce a completare questa versione non solo golosa ma anche romantica del classico alberello delle feste.

In scatola regalo trasparente

Pezzatura unica € 50.00

Peso: 350 g circa Altezza: 21cm Larghezza: 20 cm



#### ALBERO NEVE POLLOCK Travel

L'Albero Neve Pollock è un'originale proposta dello **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam**, pensata per la notte più magica dell'anno. Le forme sinuose di questo albero realizzato con una camicia in **cioccolato fondente Perù Pachiza 70%** e **pollockato con cioccolato al latte e bianco,** sono l'elemento perfetto per impreziosire le vostre tavole durante il pranzo di Natale.

Grazie ad un **packaging antiurto**, pensato personalmente dallo Chef Ernst Knam, l'Albero Neve Pollock può essere **spedito in tutta Italia**.

Pezzatura Unica € 95.00

Peso: 600 g circa Altezza: 21cm Larghezza: 20 cm



#### ALBERO NEVE POLLOCK

L'Albero Neve Pollock è un'originale proposta dello **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam**, pensata per la notte più magica dell'anno. Le forme sinuose di questo albero realizzato con una camicia in **cioccolato fondente Perù Pachiza 70%** e **pollockato con cioccolato al latte e bianco**, sono l'elemento perfetto per impreziosire le vostre tavole durante il pranzo di Natale. L'eleganza dei fiocchi di neve contribuisce a completare questa versione non solo golosa ma anche romantica del classico alberello delle feste.

In scatola regalo trasparente

Grande € 50.00 Peso: 350 g circa Altezza: 21,5 cm Larghezza: 20 cm



#### **ALBERO CRISPBELLS**

Un soggetto apparentemente semplice, ma dal **grande effetto**. L'**Albero Crispbells** è la creazione perfetta per i veri amanti del cioccolato. Realizzato interamente in **cioccolato fondete Perù Pachiza 70**%, questo alberello è circondato da crispearls ai tre cioccolati.

## In scatola regalo trasparente

Piccolo € 38,00 Peso: 200 g circa Altezza: 17 cm Larghezza: 12 cm Grande € 65,00 Peso: 500 g circa Altezza: 22 cm Laghezza: 16 cm



#### **BUBBLE TREE**

Il **Bubble Tree** è uno dei soggetti di punta della pasticceria Ernst Knam e quest'anno viene presentato in una veste nuova. Il **design**, studiato appositamente da **Frau Knam** e poi realizzato dallo **Chef Ernst Knam** presenta un albero realizzato con **sfere in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%**, grattate effetto legno ed impreziosite con **foglie d'oro alimentare**.

Una creazione perfetta per stupire i propri ospiti durante il pranzo di Natale.

In scatola regalo trasparente

Pezzatura unica € 65.00

Peso: 359 g circa Altezza: 22 cm Larghezza: 15 cm



#### **BUBBLE TRIS**

L'albero delle feste più cioccolatoso che ci sia: ecco a voi il **Bubble Tris!** Uno dei protagonisti delle feste fa il suo ritorno nella pasticceria Ernst Knam in una versione golosissima, pensata per deliziare il vostro palato durante le feste natalizie.

Il design, studiato appositamente da Frau Knam e poi realizzato dallo Chef Ernst Knam, presenta un albero realizzato con sfere in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, cioccolato al latte e cioccolato bianco, sfumate e spruzzate con una miscela di cioccolato al latte. Le sfere più piccole sono farcite con cremino alla nocciola.

In scatola regalo trasparente

Pezzatura unica € 95.00

Peso: 500 g circa Altezza: 25 cm Larghezza: 16 cm



#### **BABBERELLO DELLE FESTE**

**Babbo Natale** si è trasformato in un dolce **alberello** natalizio, ed è pronto a fare il proprio ingresso in tutte le case.

Interamente **realizzato a mano** in **cioccolato fondente Perù Pachiza 70%**, questa creazione presenta un piolo attorno al quale vengono disposte tante foglioline, che culminano in un capellino realizzato in **pasta di zucchero**, così come il naso e i baffi.

L'intero albero è spruzzato con **burro di cacao verde** e decorato con **glitter oro alimentare**.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 65.00 Peso: 300 g circa Altezza: 25 cm Larghezza: 16 cm



#### **FROSTY**

Chi non conosce **Frosty**? Il **pupazzo di neve** del Natale che attende pazientemente dai balconi delle case l'arrivo silenzioso di Babbo Natale. In questa rappresentazione dello **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam**, Frosty è realizzato con **3 sfere** sovrapposte sinuosamente in **cioccolato fondente Perù Pachiza 70%**. La sciarpa, gli occhi, il naso e il cappellino sono realizzati in **pasta di zucchero**.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 28.00 Peso: 180 g circa Altezza: 21 cm Larghezza: 9 cm



#### **JACK & SALLY**

Una delle coppie più magiche del periodo natalizio è appena arrivata nella pasticceria Ernst Knam, per portarvi loro mondo fantastico.

In scatola regalo trasparente

Jack € 28.00 Peso: 150 g circa Altezza: 14 cm Larghezza: 10 cm

Sally € 28.00 Peso: 150 g circa Altezza: 10 cm Larghezza: 10 cm



## **SALLY**

spruzzata con burro di cacao turchese e glitter argento e incisa con diverse tecniche di decorazione.
Gli occhi sono realizzati in cioccolato bianco, mentre i capelli e la bocca in cioccolato fondente plastico. Il fiocco di neve sui capelli in pasta di zucchero.

Sfera in cioccolato al latte

#### **JACK SCHELETON**

Sfera in cioccolato al latte spruzzata con burro di cacao bianco e incisa con diverse tecniche di decorazione. Il cappellino è stato realizzato in pasta zucchero.

#### **GUFY**

**Gufy**, il gufetto delle feste, è vigile sui tronchi degli alberi la notte di Natale e scruta attentamente Babbo Natale mentre si cala giù per i camini delle case.

Questa dolce creazione pensata e ideata dallo Chef & Maître Chocolatier Ernst Knam è realizzata in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzato con una miscela di cioccolato al latte. Gli occhietti attenti hanno una camicia di cioccolato bianco e sono spruzzati con burro di cacao giallo, mentre la pupilla è realizzata con cioccolato fondente.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 60.00 Peso: 400 g circa Altezza: 19 cm Larghezza: 15 cm



#### RENNA FRECCIA

Freccia, una delle renne di Babbo Natale si è persa ed è atterrata nel cioccolatoso mondo knatalizio della pasticceria Ernst Knam. Questa dolce creazione, simbolo del periodo delle feste, è realizzata interamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzata con una miscela di cioccolato al latte.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 45.00 Peso: 300 g circa Altezza: 20 cm Larghezza: 9 cm



#### **BABBO NIKOLAUS**

Nella sua casetta in Lapponia, **Babbo Nikolaus** sta ultimando gli ultimi preparativi prima di partire per lungo viaggio nella notte di Natale, dove consegnerà regali a tutto il mondo.

Una versione davvero cioccolatosa del classico Babbo Natale, realizzata con due sfere: quella inferiore in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzata con una miscela di cioccolato fondente, quella superiore in cioccolato bianco e spruzzata con burro di cacao rosa. Le decorazioni sono realizzate in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 25.00 Peso: 180 g circa Altezza: 15 cm Larghezza: 9 cm



#### **CARAMELLO**

Dolce, minuto e dall'aspetto fatato: **Caramello** è un piccolo elfo della Lapponia, arrivato fino a Milano per narrarvi le magiche storie del mondo del Natale.

Questa originale creazione è stata realizzata dallo Chef & Maître Chocolatier Ernst Knam interamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%.

Tutti i dettagli sono in **pasta di zucchero**. Il cappello è spruzzato con **burro di cacao rosso**.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 28.00 Peso: 200 g circa Altezza: 20 cm Larghezza: 9 cm



#### **BISCOTTO RENNA & BISCOTTO BABBO**

L'arrivo di Babbo Natale è atteso in tutte le case, nella notte tra il 24 e il 25 dicembre, da tanti bambini scalpitanti e, come da tradizione, si è soliti accoglierlo con un bicchiere di latte e qualche biscottino per farlo rifocillare dal lungo viaggio. Quest'anno lo Chef Ernst Knam ha pensato a due dolci proposte di **biscotteria**:

- **Biscotto Renna**: frolla **linzer speziata** a forma di renna, decorata con dettagli in **pasta di zucchero**.
- **Biscotto Babbo**: **frolla speziata** al **lebkuchen** a forma di Babbo Natale, decorata con dettagli in **pasta di zucchero**.

Prezzo biscotto Renna € 20,00 Peso biscotto Renna 135 g

Prezzo biscotto Babbo € 20,00 Peso biscotto Babbo 170 g



## L'OMINO DI CIOCCOZENZERO

Nel magico mondo delle feste della pasticceria Ernst Knam arriva l'omino di cioccozenzero, un personaggio sognatore e un po' sbadato che attende con ansia l'arrivo del Natale.

Realizzato interamente in cioccolato fondente e spruzzato con una miscela al fondente, l'omino è decorato con dettagli in pasta di zucchero e cioccolato bianco colorato.

In scatola regalo trasparente

Pezzatura unica € 30,00

Peso: 110 g circa Altezza: 11 cm



#### **ALBERO NEVE**

L'Albero Neve dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam arriva a rendere più dolci le feste natalizie con un nuovo, imperdibile gusto. Realizzato con cioccolato al caramello salato e decorato con delicati fiocchi di neve in pasta di zucchero, che rendono ancor più magica la tavola per la notte più incantata dell'anno.

In scatola regalo trasparente

Pezzatura unica € 35,00

Peso: 160 G CIRCA

Altezza: 17 cm



#### PALLINE DI NATALE EFFETTO LEGNO

Quest'anno il Natale sarà arricchito da cioccolatose palline che renderanno il vostro albero di Natale ancora più goloso: tre palline realizzate rispettivamente con cioccolato fondente 70%, cioccolato al latte e cioccolato bianco, decorate con la tecnica del grattato effetto legno e foglie d'oro alimentare.

In scatola regalo trasparente

Prezzo € 28.00

Peso: 55 g circa CAD.

Diametro: 7 cm



## **PALLINE DI NATALE**

Quest'anno il Natale sarà arricchito da cioccolatose palline che renderanno il vostro albero di Natale ancora più goloso: tre palline realizzate rispettivamente con cioccolato fondente 70%, cioccolato al latte e cioccolato bianco, decorate con foglie d'oro alimentare.

In scatola regalo trasparente

**Prezzo € 28.00** 

Peso: 55 g circa CAD.

Diametro: 7 cm



#### **TARTUFI**

I tartufi dello **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam** sono un vero e proprio **gioiello** da servire in tavola al termine del pranzo di Natale. Le versioni classiche al cioccolato **fondente** e cioccolato **gianduia** sono ricoperte di cacao in polvere o zucchero a velo. La versione Limited Edition oro è un tartufo al cioccolato fondente e gianduia ricoperto di foglie d'oro 24k alimentare.

Confezionato in scatola trasparente.

Nero al cacao Bianco con zucchero a velo	€ 28,00 € 28,00



#### **I KNAMOTTI**

Knamotto disponibile in più varianti:

Knamotto fondente con ripieno di gianduja

Knamotto latte con ripieno di gianduja

Knamotto bianco con ripieno di gianduja

Knamotto fondente e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto latte e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto bianco e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto bianco con ripieno di pasta di pistacchio

In scatola regalo Christmas Edition argento € 15,00 cad



## **LINGOTTI CHRISTMAS EDITION 2023**

Semplici ma eleganti. I lingotti Christmas Edition 2023 sono una delle novità del Natale della pasticceria Ernst Knam. Realizzati con una camicia in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con all'interno un sablè al cioccolato, grue di cacao e sale di Maldon, avvolto in un letto di pere semicandite e vaniglia. Decorati e impreziositi con foglie d'oro.

Prezzo € 15,00 Peso: 90 g



## **GLI OMINI**

Uno dei personaggi del Natale più amati dai bambini: gli omini di cioccolato.

Decorati con sciarpe e cappelli colorati, questi simpatici personaggi delle feste sono pronti a rendere cioccolatoso il Natale di tutti in 3 diverse modi: al latte, al fondente e al cioccolato bianco.

Al pezzo € 3,50



#### **BISCOTTERIA**

Come da tradizione non possono mancare le proposte di **biscotteria**. Una varietà di gusti pensati per attendere l'arrivo del Natale di fronte ad un caldo bicchiere di latte.

- Fleur de sel
- Sablè al pistacchio
- Shortbread al limone
- Cookies
- Cocco e lime
- Classico cioccolato
- Nocciola
- Lingue di gatto
- Cornetti alla vaniglia

## € 8.00 a sacchetto



# **MAXI-SABLÈ**

Il sablè al cioccolato e sale, una delle creazioni più amate dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, diventa maxi e in occasione del Natale viene decorato a tema con foglie d'oro alimentare 24k.

## € 5,00 al pezzo



## LE SCHOCK PRALINE

Le praline nella loro forma classica ma con un gusto particolare, nell'elegante scatola regalo in argento. La versione 2023 è al gusto di cioccolato fondente, peperoncino e crispy passion.

Scatola 150 gr

€ 20,00



## MARRON GLACÉ

Una confezione elegante per i dolci più ricercati e amati: i **Marron glacé**. Morbidi e deliziosi, sono un ottimo regalo per amici e parenti.

# Scatola regalo da 12 marron glacé € 42,00



# I KUBI

Cubo in cioccolato disponibile nei gusti più vari e particolari:

Kubo fondente

Kubo latte

Kubo bianco

Kubo Tris

Kubo fondente e nocciole

Kubo fondente e pistacchi

Kubo latte e Fava Tonka

Kubo bianco e pistacchi sabbiati

Kubo da 500 gr con coltello da cioccolato € 38,00 Kubo da 1 kg con coltello da cioccolato € 60,00



#### LE TAVOLETTE

Fondente € 8,00
Fondente e rosmarino € 8,00
Fondente e peperoncino € 8,00
Fondente e crispy lampone € 10,00
Fondente e nocciole € 12,00

Latte € 8,00

Latte e cannella € 8,00 Latte e brasilienne ai pistacchi € 10,00 Latte e brasilienne alle nocciole € 10,00

Bianco € 8,00

Bianco capperi e limone € 8,00
Bianco e crispy passion fruit € 10,00
Bianco e crispy yogurt € 10,00
Bianco e crispy fragola € 10,00
Bianco e crispy lampone € 10,00
Bianco e pistacchi sabbiati € 12,00

Tavoletta al latte con cannella e vaniglia (in confezione natalizia rossa) € 8,00



#### SALAD CAKES

Le **Salad cakes** nascono circa 10 anni fa in **Giappone**. Per realizzarle vengono utilizzate le stesse tecniche delle torte dolci ma con ingredienti salati. Posso essere servite come antipasti o anche come seconde portate. Quest'anno lo **Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam** presenta questa deliziosa proposta salata per le vostre tavole natalizie.

#### LA CATALANA

Pasta brisé salata al profumo di limone, crema soffice di formaggio spalmabile, aloe vera, lime, polipo bollito, sedani semi canditi, pomodorini freschi e pomodorini confit. Decorato con fogli d'oro 24k.

Per 4/6 persone - Prezzo € 50.00 al pezzo



# L'ESOTICA

Pasta brisé, pan di spagna al wasabi, crema spalmabile al wasabi, salmone marinato all'aneto, uova di salmone, giardino di erbe e julienne di limone semi candito.

Per 4/6 persone - Prezzo € 50.00 al pezzo



## L'INASPETTATA

Pasta brisé, crema spalmabile al limone, pan di spagna al pomodoro, agar-agar di mango, crema spalmabile alle erbe, carpaccio di gamberi rossi, sedano, cubetti di mango e olive taggiasche.

Per 4/6 persone

Prezzo € 50.00 al pezzo



# **PÂTÉ LORRAIN**

Un piatto di origine francese pensato dallo **Chef Ernst Knam** per arricchire le vostre tavole durante le festività natalizie. Il **Pâté Lorrain** è una specialità realizzata con **pasta brisè, carne di maiale** marinata con **cipolle** e **gelèe di brodo**.

Prezzo € 45.00 al pezzo

Peso: 1 kg



#### PANETTONE GASTRONOMICO

Il panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches. La base è un misto tra pan brioches non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga. lievitazione.

## PANETTONE GASTRONOMICO

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: senape all'Antica, scorza di limone, sale di Maldon e pepe nero di Sarawak. Ogni strato viene finito con insalata trevisana. In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

#### Gusto:

Mortadella ai pistacchi Prosciutto cotto di Praga Prosciutto crudo di Parma Crema di foie gras Salmone affumicato Gamberi rossi di Sicilia

Pezzatura unica € 90.00 al kg



## **XMAS CREAM TART**

La torta che sarà al protagonista delle vostre feste: la Xmas Cream Tart firmata Ernst Knam. Tre strati di pasta frolla al cacao a forma di alberello natalizio, alternati da spuntoni di crema chantilly al mascarpone, vaniglia Tahiti e Williams, Namelaka al cioccolato fondente, pere in gelatina e marquise al cacao. Decorata con foglie d'oro, zucchero a velo e foglioline realizzate in cioccolato fondente.

Per 8 persone
Pezzatura unica € 60.00



## TRONCHETTO NATALIZIO

Il dolce perfetto per deliziare i vostri ospiti durante le festività natalizie: il **tronchetto**. Base di **pasta frolla** al cacao, **marquise**, mousse al cioccolato **fondente**, mousse al cioccolato al **latte** e mousse al cioccolato **bianco** che avvolgono un inserto di **gelèe all'arancia** e **marquise**. Il tutto ricoperto da una **glassa** al cioccolato e decorato con **grue di cacao**, **fiocchi di neve e foglie d'oro.** 

Prezzo € 45.00 Peso 650 g circa



# **MINCE PIES**

Fanno il loro ingresso all'interno del Natale Knam i **Mince Pies**, dei dolcetti natalizi tipici della **tradizione anglosassone**. Cestini di **pasta frolla** farciti con un ripieno di **mele, uvetta, agrumi canditi , Rum** e **Cognac**. Una coccola immancabile al termine dei lunghi pranzi delle feste.

# € 4.00 al pezzo



# **OMINI E STELLINE PAN ZENZERO**

Morbidi e colorati, gli omini e le stelline di pan di zenzero sono dei dolcetti natalizi speziati con all'interno frutta secca a guscio, marzapane e arancia candita. Sono ricoperti di cioccolato fondente, bianco o al latte.

# Prezzo € 8,00



#### LE CONFEZIONI

I prodotti del Natale Knam diventano i protagonisti di meravigliose confezioni natalizie personalizzate, perfette per un regalo sorprendente e adatto a tutti i gusti.

Alcune tra le proposte suggerite dalla Pasticceria Ernst Knam:

## Chocolate

- Agenda MoleskineÆ cioccolato
- 3 lingotti: cioccolato al latte, bianco e fondente
- Sablè al cioccolato e sale
- 4 lekka lekka
- Cioccolata in tazza
- Tavoletta speziata

# **Totale € 75,00**



# **Chocolate Extreme**

- Agenda MoleskineÆ cioccolato
- Tubo dragées
- Sacchettini misti
- 3 tavolette: cioccolato al latte, bianco e fondente
- Torrone
- Salame di cioccolato
- 3 omini di cioccolato
- Praline in scatola crystal travel da 10 pezzi

# **Totale € 130,00**



#### LE PRALINE

LINEA CLASSICI

Cioccolato bianco

Cioccolato al latte

Cioccolato fondente

Caramello e sale di Maldon

Peperoncino di Aleppo

Nocciola piemontese di Alba

Mandorla di Avola

Caffè con profumo di fiore di cannella

Pistacchio di Bronte

Cioccolato e arancia di Sicilia

## **LINEA OLTRE**

Mango, frutto della passione e pepe rosa Olio extra vergine di oliva e olive Taggiasche

Zafferano e riso soffiato

Aglio nero fermentato

Fava Tonka

Yuzu

Aloe vera e lime

Amarena

Vaniglia Tahiti

More, marzapane e vodka

Moscow Mule

## LINEA KROMATICI

Cassis

Cioccolato al latte e caffè

Cocco e frutto della passione

Fragola

Lampone

Liquirizia e lime

Limone di Amalfi

Mandarino

Menta piperita

Tè verde Matcha

# LINEA ITALIAN TRAVEL Peperoncino di Sicilia Pinoli e miele Limone di Sorrento Caramello e grue di cacao Speck e pepe nero di Sarawak Capperi e limone Croccante al rosmarino Pomodoro e basilico Croccante e semi di zucca Aceto balsamico, grue di cacao

Al pezzo	€ 1,50
Scatola praline 3 pezzi	€ 6,50
Scatola praline 5 pezzi	€ 11,00
Scatola praline 10 pezzi	€ 19,00
Scatola lusso 10 pezzi	€ 22,00
Scatola praline 20 pezzi	€ 35,00
Scatola lusso 20 pezzi	€ 37,00
Scatola praline 30 pezzi	€ 50,00
Scatola lusso 30 pezzi	€ 55,00
Scatola praline 40 pezzi	€ 65,00
Scatola lusso 40 pezzi	€ 70,00
<del>-</del>	



# I LOLLIPOP

Cioccolato fondente, latte e bianco.

*Al pezzo* **€ 2,50** 



# Per prenotazioni dal catalogo eknam@eknam.com

# Per info sui corsi e la Knam Experience Cooking Class corsi@eknam.com

# **PASTICCERIA ERNST KNAM**

Via A. Anfossi, 10 - 20135 Milano T. +39 02.55194448