



COVELLA
PASTICCERI

Tette delle monache

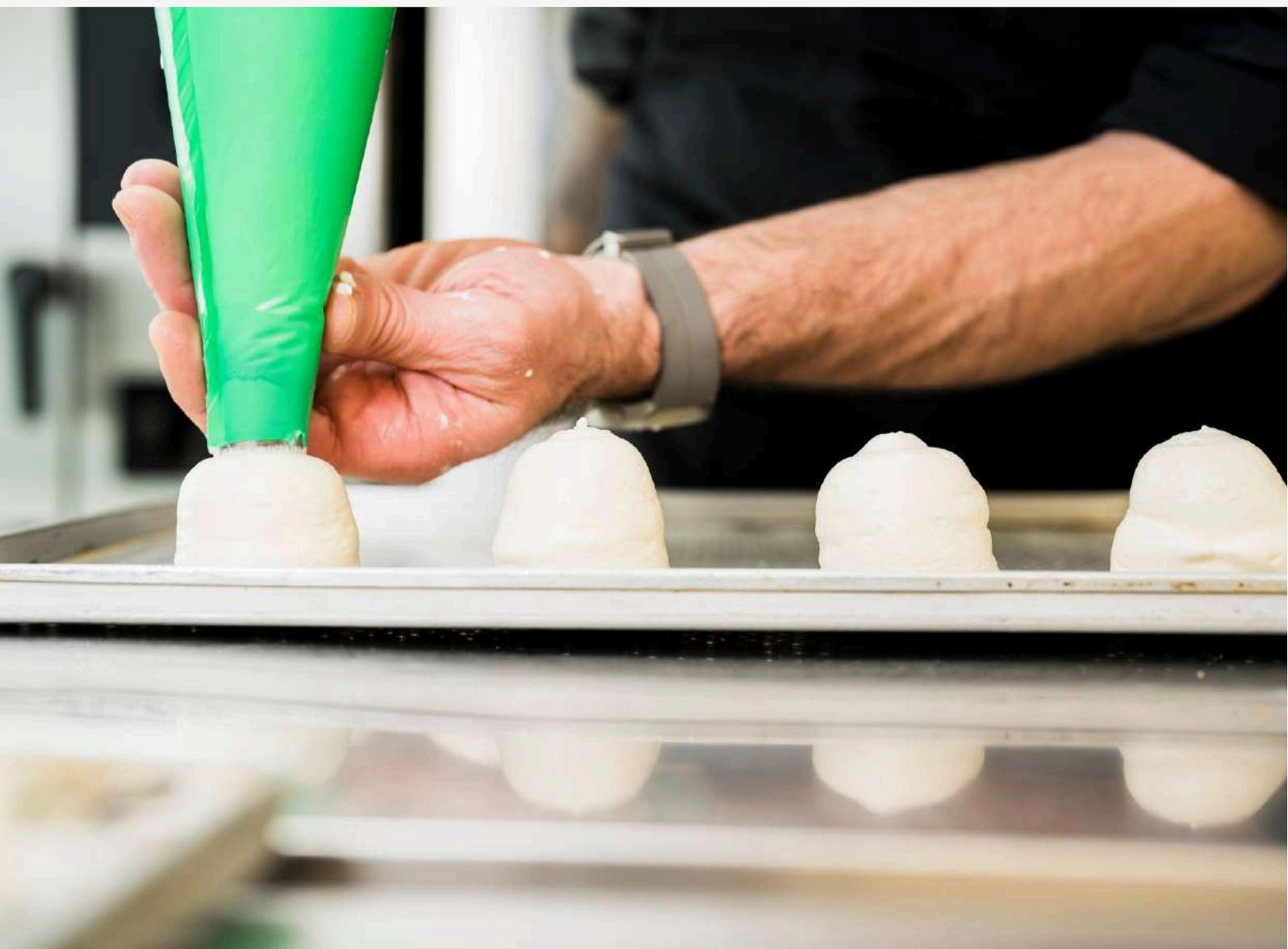
Un piacere che si scioglie in
bocca





COSA SONO

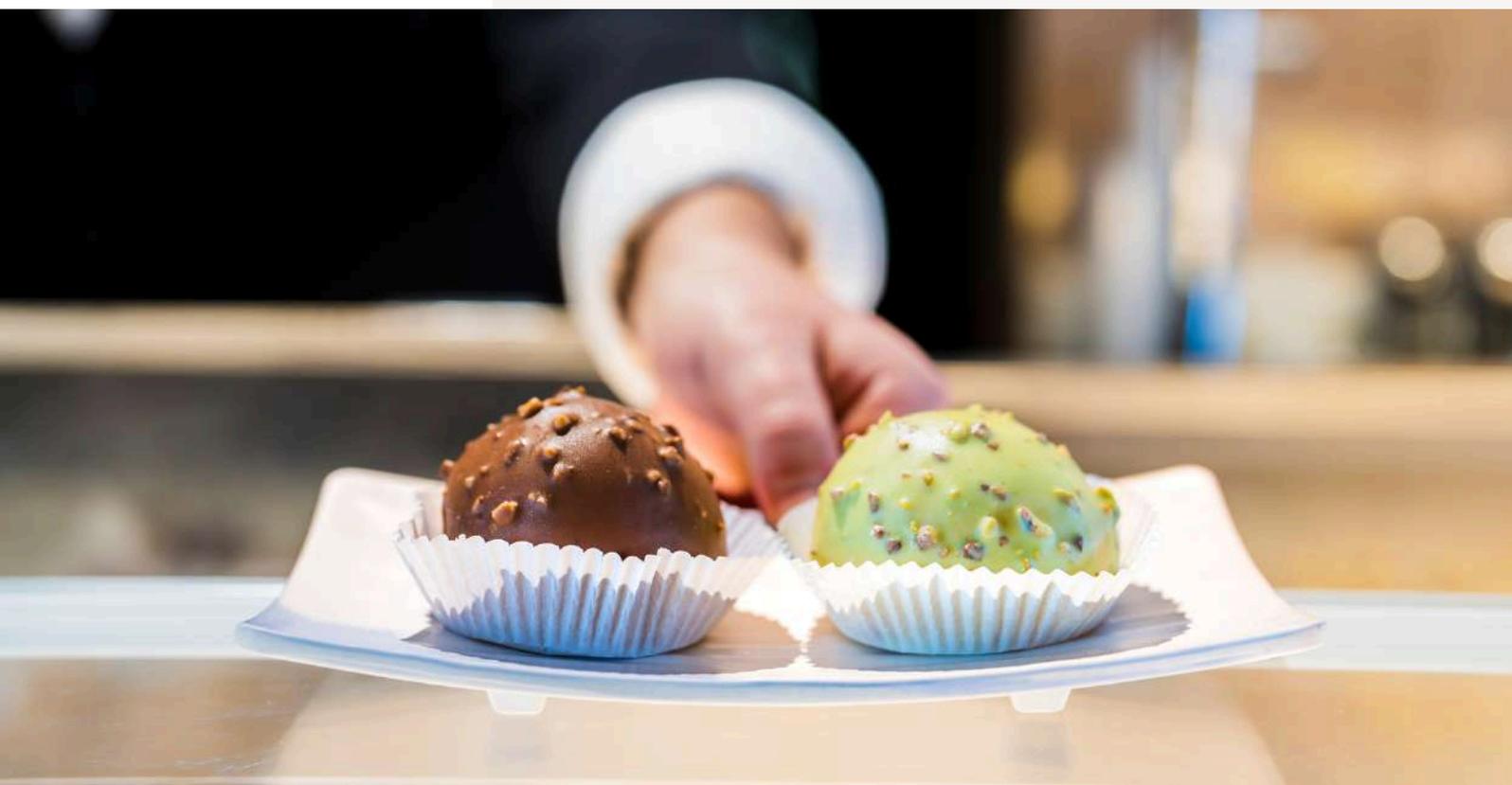
Le Tette delle Monache sono dei dolcetti soffici tipici pugliesi realizzati con una pasta leggerissima e spumosa, che si scioglie in bocca. All'interno custodiscono una delicata crema chantilly che esalta la loro dolcezza senza appesantire. Il tutto è completato da una spolverata di zucchero a velo o da una glassatura al cioccolato e granella di nocciola.





STORIA

La storia delle Tette delle Monache affonda le sue radici nelle antiche pasticcerie conventuali. Secondo la leggenda, furono create dalle monache di clausura, che perfezionarono la ricetta per offrire un dolce soffice e delicato, ideale per le occasioni speciali. Oggi, la nostra pasticceria mantiene viva questa tradizione, realizzando ogni dolce con ingredienti selezionati e la maestria artigianale che contraddistingue la nostra terra.





2,20 +iva

TRADIZIONALI

2,90 +iva

ROCHER

2,90 +iva

PISTACCHIO



COVELLA
PASTICCERI

www.covellapasticceri.it

Gioia del Colle (BA)