

Noi pensiamo proprio a tutti.

La linea di **Pasticceria Salutistica Marra** risponde alle esigenze di chi tiene al proprio **benessere** e di coloro che pur avendo delle intolleranze a particolari ingredienti, non vogliono rinunciare al dolce!

Vi proponiamo diversi **dolci salutistici** (BISCOTTI, TORTE, MIGNON, CONFETTURE e BRIOCHES), dai Senza latticini ai Senza zucchero saccarosio, dai Senza lievito a quelli Senza farina di frumento, oppure Integrali o Senza uova.



Per la loro realizzazione utilizziamo **ingredienti alternativi** di altissima qualità: olio extravergine di oliva umbro Spoletino, farine pregiate di farro, di miglio e di riso, zucchero integrale di canna, quinoa, avena, mais, maltitolo, miele del lago di Como (km 0).



Segue la tabella con tutte le categorie per scegliere facilmente il dolce che meglio risponde alle Vostre esigenze!

Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi informazione dettagliata sui prodotti.

Alessandro Marra

MIGNON

	senza farina di frumento	senza uova	senza latticini	senza zucch. saccarosio	senza lievito	integrali
Tartelletta al farro con confettura senza zucchero e frutta fresca		✓	✓	✓		
Tartelletta di miglio e riso alla pera e cioccolato	✓				✓	
Tartelletta di riso con gelée di mango e passion fruit	✓					
Tortino morbido al cioccolato	✓					
Tiramisu con base biscuit con farina di riso	✓				✓	
Cubetto di Venere Nera	✓				✓	
Cubetto di Venere Arancio	✓				✓	

M
MARRA
PANE PASTICCERIA
PAUSE E DELIZIE

Marra - via Sesia, 6 Cantù (CO)
T. 031.700804
www.marraweb.it
www.marraeventi.it



white-studio.it

M

Pasticceria
linea Salutistica

con farina di farro...

con farina di riso

con olio di oliva...

con zucchero di canna grezzo

con miele del lago di Como

TORTE

	 senza farina di frumento	 senza uova	 senza latticini	 senza zucch. saccarosio	 senza lievito	 integrali
Frolla di grano duro integrale				✓		✓
Frolla di miglio e riso	✓				✓	
Frolla al farro, olio e.v.o. e zucchero d'uva		✓	✓	✓		
Sbrisolona con farina di miglio e riso Venere	✓	✓	✓		✓	
Torta Amaranta	✓		✓		✓	
Torta Montezuma	✓		✓			
Torta pere e cioccolato	✓		✓			
Torta Jolanda con farina d'orzo, fruttosio e olio e.v.o.			✓			
Torta "Non ho tempo"	✓	✓				
Torta Paradiso miglio e riso	✓			✓		
Torta soffice di kamut integrale, zucchero di canna e pepite di cioccolato			✓		✓	✓

TORTE DA CREDENZA

	 senza farina di frumento	 senza uova	 senza latticini	 senza zucch. saccarosio	 senza lievito	 integrali
Pan di Spagna			✓		✓	
Chantilly* con base amaranta	✓		✓			
Crostata di frutta* con base frolla di miglio riso	✓					
Tiramisu con base biscuit con farina di riso	✓				✓	
Venere Nera (Semifreddo al cioccolato con biscuit al cacao senza farina)	✓				✓	

* possibilità di farcitura della stesse con latte di soia e panna di soia



la farina di riso

È una buona sostituta della farina di frumento per le persone intolleranti al glutine.

BISCOTTI

	 senza farina di frumento	 senza uova	 senza latticini	 senza zucch. saccarosio	 senza lievito	 integrali
Amerisani		✓	✓			
Pistaccao		✓	✓			
Savarin al miglio e mandorle	✓	✓		✓	✓	
Baci di grano saraceno al maltitolo	✓	✓		✓	✓	
Coccociocco	✓	✓		✓	✓	
Krumiri di riso, mais, quinoa	✓	✓		✓	✓	
Luna nera	✓	✓		✓	✓	
Baci di riso	✓	✓			✓	
Baci di riso al cacao	✓	✓			✓	
Sabbiosini di grano duro integrale		✓			✓	
Crocanti al miglio e riso	✓				✓	
Diamanti al cioccolato, riso e caffè	✓				✓	
Ciambelline di avena e ciocc.			✓			✓
Sorpresa all'amarena			✓			
Sablé tutto grano		✓		✓	✓	✓
Viennesi al miele				✓		
Fettine del faraone					✓	
Inglesini mais e mandorle	✓			✓		
Bolle di neve	✓		✓		✓	
Cantucci di riso e quinoa	✓		✓			
Savoardi di riso	✓		✓		✓	
Savoardi di riso al cacao	✓		✓		✓	
Frollini di meliga				✓		
Wine donuts red		✓	✓			
Wine donuts white		✓	✓			
Baci di dami alle arachidi e quinoa	✓	✓			✓	
Biscotto Toronto	✓			✓		



la Quinoa

La quinoa è una delle piante con più proprietà nutritive al mondo. Anche se viene utilizzata come un cereale, a causa del suo contenuto abbondante di amido, la quinoa è priva di glutine.

BISCOTTI

	 senza farina di frumento	 senza uova	 senza latticini	 senza zucch. saccarosio	 senza lievito	 integrali
Novariso	✓		✓			
Amaretti bianchi	✓		✓		✓	
Amaretti al cacao	✓		✓		✓	
Crocantino mandorla e caffè	✓		✓		✓	
Crocantino mandorla e limone	✓		✓		✓	
Crocantino alla nocciola	✓				✓	
Biscotto saraceno				✓		
Canestrelli di Teff	✓	✓			✓	
Torcetti di sfoglia		✓				
Savoardi classici			✓		✓	
Novaresi			✓		✓	



lo Zucchero d'uva

Lo zucchero d'uva è totalmente naturale e meno calorico del saccarosio. Contiene un'alta percentuale di fruttosio ed ha un aroma fruttato.

Confetture

senza zucchero saccarosio (con zucchero d'uva)
Fragola / Albicocca
Arancia / Frutti di bosco

Brioche & co.

	 senza farina di frumento	 senza uova	 senza latticini	 senza zucch. saccarosio	 senza lievito	 integrali
Melacoccolo con mele e cocco rapé		✓		✓		
Veneziana al farro, miele di tiglio e olio e.v.o.			✓			✓
Bomba coccomandorla		✓	✓	✓		
Crostatina di mele		✓				✓
Frolla monoporzione di miglio e riso	✓				✓	
Treccia di ricotta e cannella		✓				

Lievitati

PANETTONE
"La Tata" con e.v.o.
Panettone Vegano
Colomba Vegana