# BAR PASTICCERIA LA PIEVE

**Kategorie:** Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
**Beschreibung der Aktivitäten:** Gabriele Ancarani ist berühmt für seine Hochzeitstorten, die er in unzähligen Variationen anbietet und die Geschmack und Ästhetik perfekt vereinen. Er ist spezialisiert auf Schokolade und Bayerische Creme und bekannt für sein Ei mit echten Goldflocken (die man sogar essen kann!). Sein Angebot umfasst außerdem Mini-Gebäck und besondere Desserts wie Gavi Amaretti, Aprikosen-Panna-Cotta, Bayerische Creme und Törtchen. Probieren Sie unbedingt die „Baci di Dama“ (Damenküsse). In der Weihnachtszeit sind Panettone und Colomba ein absolutes Muss.

(WhatsApp: +338 4335190)

Bild von der Website.
**Telefon:** +39 (0143) 262.2
**Telefon 2:** +39 (0143) 345.808
**E-Mail:** info@pasticcerialapieve.it
**Sonstige Hinweise:** Markenzeichen "Piemonte Eccellenza Artigiana" (ausgezeichnetes Handwerk Piemont)

## Perioden Öffnen

**Immer gültig**

| | | |
|---|---|---|
| Montag: | - | geschlossen |
| Dienstag: | - | |
| Mittwoch: | - | |
| Donnerstag: | - | |
| Freitag: | - | |
| Samstag: | - | |
| Sonntag: | - | |

## Links

http://lnx.pasticcerialapieve.it/

## Foto