

Christmas

2020



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.

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.

E ogni anno una special edition con il Knamettone, dagli abbinamenti particolari e inediti: per il 2020, l'interno del lievitato sarà farcito con albicocche semicandite, caramello salato e pezzi di cioccolato Frau Knam Señorita 72.

Panettone al kg	€ 40,00
Mini panettone classico	€ 5,00
Pandoro al kg	€ 40,00
Veneziana al kg	€ 40,00
Mini Veneziana	€ 5,00
Knamettone al kg	€ 65,00
Christstollen al kg	€ 40,00
Christstollen da 500 gr	€ 20,00
Lievitato pere e cioccolato da 500 gr	€ 20,00
Panettone pere e cioccolato al kg	€ 40,00



IL CROQUEMBOUCHE

Dalla tradizione francese, un dolce speciale, adatto alle occasioni più importanti. Frutto di un lungo processo di lavorazione e della cura di ogni dettaglio, questa creazione è adatta ad impreziosire le tavole più particolari. Formato da bigné farciti con crema pasticcera e legati fra di loro con il caramello, è la scelta ideale per lasciare i vostri invitati a bocca aperta.

In 2 misure

20 cm € 100,00

40 cm € 250,00



LA RENNA WILHELMINA

Direttamente dal villaggio di Babbo Natale, è arrivata in via Anfossi 10 la dolcissima renna che, con il suo sguardo incantevole, saprà conquistare il palato di grandi e piccini.

Lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam per questo magico Natale ha ideato questa tenera e cioccolatosa renna che, con il suo grande naso rosso, illuminerà il sentiero verso il magico mondo delle feste natalizie di Knam.

In cioccolato fondente Frau Knam Señorita 72 con decorazioni in cioccolato bianco e spruzzata con burro di cacao colorato. Le corna sono realizzate con cioccolato al latte 39%.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 38,00



WILLY L'ORSO POLARE

La particolarità di questi cuccioli di orso è la loro unicità grazie alla maestria dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam nel dipingere rigorosamente a mano il loro morbido manto.

Il tenero muso stilizzato è ricoperto da uno strato di neve che va piano piano sciogliendosi lungo tutto il corpo dell'orsetto; una scelta che vuole dare voce ad un tema molto caro allo Chef, il problema dei cambiamenti climatici e del surriscaldamento globale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con decorazioni in burro di cacao e cioccolato bianco. La base in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%.

In scatola regalo trasparente
Singolo € 30,00
Doppio € 40,00

CHOCOLATE EXPRESS

È arrivato il momento di salire a bordo delle carrozze del Chocolate Express firmato Ernst Knam. Sfrecciando su binari, il treno giungerà in un villaggio pieno di dolci creazioni al cioccolato, dove creature e personaggi natalizi regaleranno a tutti un Natale magico e goloso.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzato con burro di cacao rosso e nero.

Le rotaie sono realizzate con cioccolato al latte 39%.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



BUBBLE BABBO

Per la notte più magica dell'anno, la creatività di Frau Knam, unita alla maestria dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, ha dato vita ad una versione moderna del personaggio di Natale per eccellenza: il Bubble Babbo.

Paffutello, barba bianca e naso rosso, il papà delle feste natalizie si calerà giù dai camini e porterà nelle case di tutto il mondo tanti dolci doni.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in cioccolato bianco, pasta di zucchero e burro di cacao.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



KNOLAF

Finalmente è tornato il freddo dell'inverno e lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam è lieto di dare il bentornato ad una delle icone del Natale della pasticceria.

Passeggiando lungo il magico mondo delle feste natalizie del Re del Cioccolato e scrutando tra le distese di neve, si potranno scorgere il suo cappello nero e la sua calda sciarpa in lana rossa: ecco il più dolce pupazzo di neve del mondo Knam.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, decorato con finissime decorazioni in cioccolato bianco e pasta di zucchero, spruzzato con burro di cacao bianco.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 32,00



IL BUBBLE TREE

Il Bubble Tree, che per dimensioni sovrasta gli altri Christmas Tree, è realizzato interamente a mano nel laboratorio di cioccolateria della pasticceria Knam, e il design è stato studiato appositamente da Frau Knam e poi realizzato dallo Chef Ernst Knam per il vostro Natale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao rosso e impreziosito con glitter oro.

Le sfere piccole sono farcite con un ripieno di cremino alla nocciola.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 65,00



L'ALBERO NEVE VERDE E ROSSO

L'albero Neve è una dolce tradizione del periodo natalizio e riempie le festività di gioia e calore. Grazie all'abilità dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, questo albero, su cui poggia una sgargiante distesa di glitter accostata a raffinati fiocchi di neve, renderà il Natale 2020 ancora più speciale, donandogli tanta eleganza e golosità.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e colorato in due diverse opzioni: burro di cacao verde e glitter oro oppure burro di cacao rosso. Decorazioni in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 45,00



L'ALBERO NEVE BLU

L'albero blu è una delle nuove proposte natalizie dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam per questo Natale.

Lasciatevi incantare dalla distesa di glitter color argento che, posta sul blu intenso della piccola scultura in cioccolato, ricorda le maestose costellazioni che si possono scorgere in cielo durante le fredde notti d'inverno. L'eleganza dei fiocchi di neve contribuisce a completare questa versione non solo golosa ma anche romantica del classico albero di Natale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e ricoperto con burro di cacao blu e glitter argento.

Decorazioni in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 35,00



L'ALBERO NUVOLA

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao verde e oro e impreziosito con glitter oro.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica **€ 48,00**



L'ALBERO CRISPBELLS

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e crispearls. Disponibile anche in cioccolato al latte e bianco.

In scatola regalo trasparente
Piccolo **€ 30,00**
Grande **€ 55,00**



L'ALBERO MODERNO

In cioccolato al latte 39% e cioccolato fondente Perù Pachiza 70 % con sfere in cioccolato bianco e cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao e spray oro.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



IL PINO POLLOCK

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte 39% e bianco; decorazioni in burro di cacao e isomalto.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 35,00



BABBO NATALE

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in cioccolato bianco, pasta di zucchero e burro di cacao.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 38,00



LA RENNA

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con decorazioni in cioccolato bianco e spruzzata con burro di cacao. Le corna sono realizzate con cioccolato al latte 39%.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 30,00



LA CASETTA HANSEL E GRETEL

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, dettagli in cioccolato fondente e cioccolato al latte. Le decorazioni sono in pasta di zucchero, ghiaccia reale, biscotti di frolla e burro di cacao.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 65,00



L'ANGIOLETTO

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato in burro di cacao rosso e oro e impreziosito con glitter oro.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 30,00



PRALINE K E BISCOTTI

Le scatole di latta, ideali per un regalo natalizio targato Knam, racchiudono al loro interno due confezioni di prodotti realizzati interamente a mano: i cioccolatini K, inconfondibili e unici nel loro genere, concepiti dallo Chef Ernst Knam per i 25 anni della pasticceria e i biscotti sablée al cioccolato e sale di Maldon, appena sfornati nel laboratorio di via Anfossi 10.

Cioccolatino K fondente - gusto lampone e fava Tonka
Cioccolatino K bianco - gusto yuzu e pepe di Timut
Cioccolatino K latte - gusto passion fruit e limone nero dell'Oman
Cioccolatino K viola - gusto cassis
Cioccolatino K rosa - gusto fragola e rabarbaro

Confezione con cioccolatini K € 45,00

Confezione con biscotti € 28,00



CIOCCOLATA CALDA, DRAGÈES E BISCOTTI

La scatola tubo, nella sua confezione affusolata ed elegante, viene presentata con al suo interno tre varianti di prodotti al cioccolato: il preparato speciale Knam per la cioccolata calda in tazza, i biscotti più amati dai clienti della pasticceria, i sablé cioccolato e sale di Maldon, in un formato "big", oppure i dragées al latte, fondente e bianco.

Il regalo perfetto per affrontare l'inverno con un pizzico di dolcezza in più.

Confezione cioccolata calda € 12,00

Confezione sablé cioccolato e sale di Maldon € 15,00

Confezione drageès € 18,00



GELATINE

Non solo cioccolato in via Anfossi 10.

Un'elegante confezione color oro, che racchiude le diverse tipologie di gelatine per creare una composizione unica e colorata.

Le gelatine Knam sono prodotte utilizzando la frutta migliore e si sente: addentarne un pezzetto sarà proprio come assaggiare un concentrato di gusto e vitamine. Al limone; cassis; lampone; mango passion fruit e bacche rosse; albicocca.

Confezione da 25 gelatine € 38,00



LA CANDELA

Candela dalla dolce fragranza di cioccolato.

€ 38,00



LA K FRAU KNAM SEÑORITA 72

La K limited edition 2020 racchiude al suo interno tre tavolette di cioccolato Frau Knam Señorita 72. Una rara e preziosa tipologia di cioccolato che lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam ha scoperto e importato dal Perù. Il chicco del cacao Señorita (varietà cuncho, 100% criollo) ha un gusto intenso, caratterizzato da aromi floreali e da un retrogusto fruttato; la particolarità che lo contraddistingue è che, durante la crescita e la fermentazione, non assorbe acidità.

- Cioccolato Frau Knam Señorita 72 Pure
- Cioccolato Frau Knam Señorita 72 con Fava Tonka
- Cioccolato Frau Knam Señorita 72 con caramello salato

€ 28,00

TAVOLETTE FRAU KNAM SEÑORITA

Un cioccolato raro e prezioso: Frau Knam Señorita 72. Lo Chef Knam è stato il primo esportatore in Italia di questa tipologia di cioccolato, di cui ha curato tutte le fasi, dal vero e proprio studio e selezione della varietà del frutto del cacao, all'esportazione dal Perù e alla lavorazione finale in laboratorio.

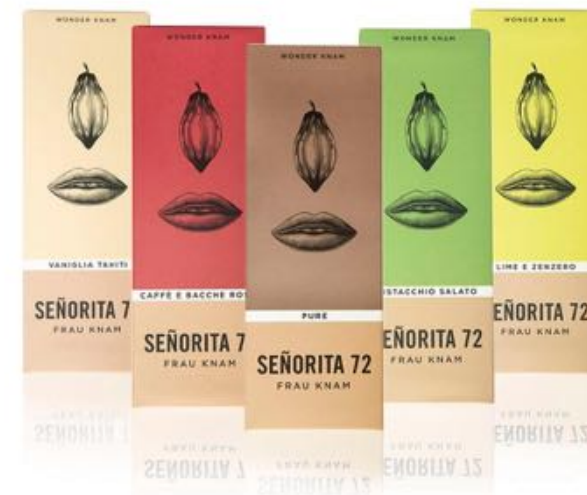
Un viaggio di esplorazione e scoperta delle piantagioni più particolari e fuori dalle rotte usuali, proprio nel momento in cui il frutto del cacao, la cabossa, viene raccolto. E la ricerca dello Chef lo ha condotto nella valle di La Convención, nella regione di Cusco, dove si trovano 17.832 ettari di terra di cacao, che hanno sviluppato delle pregiate varietà autoctone definite "chuncho", tra cui queste cinque tipologie: pamuco, chuncho de montaña, punta lanza, achoccha e "señorita". Le fave di cacao di Chuncho a La Convención sono concentrate nel distretto di Quellouno, dove piccoli produttori sono andati specializzandosi in "chuncho señorita".

Il nome Frau Knam Señorita è un omaggio alla moglie che lo ha affiancato in tutte le tappe di un viaggio attraverso il mondo e che insieme a lui ha elaborato l'esclusivo design e packaging della tavoletta limited edition, che riproporrà tutta l'essenza e le fragranze di questo cacao speciale.

Tavolette Frau Knam Señorita disponibili in cinque diversi gusti:

- Pure
- Pistacchio salato
- Lime e zenzero
- Caffè e bacche rosse
- Vaniglia Tahiti

Al pezzo € 14,00



LE PALLINE DI NATALE

Latte, fondente e bianco, le palline, decorate con cioccolato bianco e burro di cacao colorato, sono tutte da assaporare, ideali per un dolce e goloso Natale.

Scatola da 3 pezzi € 28,00



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 sabbati

*Kubo da 500 gr
con coltello da cioccolato € 38,00*

*Kubo da 1 kg
con coltello da cioccolato € 60,00*



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 € 14,00



LE SCHOCK PRALINE

Le praline nella loro forma classica ma con un gusto particolare, nell'elegante scatola regalo in argento. La versione 2020 è gusto cioccolato fondente e funghi porcini.

Scatola 150 gr € 20,00



LE STELLE DI CANNELLA

Biscotti a base di mandorle e nocciole, profumati alla cannella e ricoperti con una glassa bianca.

Disponibili in sacchetti da 150 gr € 8,00



I LOLLIPOP

Cioccolato fondente, latte e bianco.

Al pezzo € 2,50



LECCA, LECCA, STELLA & ALBERO LECCA LECCA CON DECORO NATALIZIO

Lecca lecca di varie forme e decorazioni: dai classici in cioccolato fondente, latte e bianco ai più elaborati in cioccolato fondente con crispy lampone, cioccolato al latte con crispy passion fruit e cioccolato bianco con crispy yogurt.

Lecca lecca stella & albero € 5,00

Lecca lecca con decoro natalizio € 2,50



GLI OMINI

In cioccolato fondente, al latte e bianco, decorati con cioccolato bianco colorato.

Al pezzo € 3,50



LE TAVOLETTE

Fondente
Fondente e nocciole
Fondente e rosmarino
Fondente e peperoncino
Fondente e crispy lampone
Latte
Latte e cannella
Latte e brasilienne ai pistacchi
Latte e brasilienne alle nocciole
Bianco
Bianco e crispy passion fruit
Bianco e crispy yogurt
Bianco e crispy fragola
Bianco capperi e limone
Bianco e crispy lampone
Bianco e pistacchi sabbiati
Tavoletta speziata al cioccolato fondente e spezie cinesi (in confezione natalizia rossa)

Al pezzo € 8,00

I TARTUFI

In cioccolato fondente e gianduja, ricoperti di cacao in polvere o zucchero a velo.

Al pezzo € 25,00

TARTUFO ORO LIMITED EDITION

Un pezzo unico, un tartufo in cioccolato fondente e gianduja ricoperto di foglie d'oro commestibili.

L'edizione è limitata a pochi esemplari, accompagnati da un certificato di qualità autografato personalmente dallo Chef.

Al pezzo € 250,00



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

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



MACARON TREE

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con due diversi gusti di macarons: rosso lampone, bianco vaniglia.

Piccolo € 95,00

Grande € 190,00

SEASONED TREE

In pasta frolla speziata al cacao e ricoperto di cioccolato fondente Perù Pachiza 70%. Decorato con stelle di cannella e ghiaccia reale.

Pezzatura unica € 55,00



LA TORTA ALBERO

La mousse ai tre cioccolati, ovvero la creazione emblema della Pasticceria Ernst Knam, viene glassata, decorata ed infine impreziosita da un albero in cioccolato fondente e cioccolato bianco, decorato con dettagli in pasta di zucchero e burro di cacao.

Al kg € 45,00



LE CONFEZIONI

Tutti i prodotti protagonisti del Catalogo 2020 possono essere acquistati e regalati singolarmente, oppure combinati in tantissimi modi diversi per creare cesti natalizi sempre nuovi e personalizzati, capaci di incontrare tutti i gusti.

La Pasticceria Ernst Knam propone alcuni suggerimenti, ma la freschezza dei prodotti e il servizio customer tailored permettono di approntare soluzioni sempre nuove e adatte a tutte le esigenze.

• CONFEZIONE CIOCCOLATO

- 1 lievitato pere e cioccolato 500 g
- 1 confezione di cookies
- 1 confezione di sablè cioccolato e sale
- 1 confezione di zenzero candito fondente
- 1 confezione di praline Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato
- 1 crema al cacao
- 1 salame di cioccolato
- 3 tavolette (fondente, latte e bianco)

€ 140,00

• CONFEZIONE CHOCOLATE EXTREME

- 1 confezione di zenzero candito fondente
- 1 knamotto
- 4 tavolette al fondente (1 peperoncino, 1 grue di cacao, 1 speziata, 1 rosmarino)
- 1 confezione di praline Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato
- 1 confezione di dragées ai tre cioccolati
- 1 confezione di dragées amarene fondente

€ 120,00

• CONFEZIONE TRIS

- 1 confezione di sablè al cioccolato
- 3 tavolette (fondente, latte e bianco)
- 2 confezioni di dragées ai tre cioccolati
- 1 confezione di arancia candita

€ 60,00

• CONFEZIONE SALATO

- 1 confezione di grissini
- 2 confezioni di biscotti salati
- 1 confezione di mandorle
- 2 tavolette (1 rosmarino, 1 capperi e limone)
- 1 confezione di mandorle al caramello salato

€ 65,00

• CONFEZIONE AGRUMATO

- 1 pan di frutta
- 1 confezione di arancia candita
- 3 Tavolette (bianco capperi e limone, latte e pepe di Timut, fondente)
- 1 confezione di lingue di gatto agli agrumi

€ 72,00



I FINGER FOOD SALATI

Ecco le migliori specialità finger salate dello Chef Ernst Knam, una selezione, sempre personalizzabile, adatta a soddisfare tutti i palati.

Tropical finger sandwich

- Finger sandwich con salmone leggermente affumicato, cream cheese al lime, mango e rucola

Finger sandwich

- Finger sandwich con crema di tonno, capperi e uova sode
- Finger sandwich con cream cheese al lime e cetrioli
- Finger sandwich con cream cheese al lime con zucchine alla griglia e pesto
- Finger sandwich con mortadella e carciofi sott'olio
- Finger sandwich con prosciutto cotto, stracchino, pomodoro e rucola

Mini tartellete salate:

- Tartelletta pomodoro con mascarpone all'arancia e tartare di pomodoro in gelatina decorato con zeste di limone semi candito
- Tartelletta bianca con mascarpone al pistacchio e semi cupola di tartare di salmone affumicato e pistacchio salato tostato
- Tartelletta con semi cupola di acciughe del mar Cantabrico e pomodoro
- Cannoli con foie gras, mela e pepe nero di Sarawak
- Tartelletta con gorgonzola e semi cupola di pera in purea, decorata con foglia oro

Al pezzo € 2,50

Ordine minimo 30 pezzi, 10 per tipologia



Tartellete salate midi:

- Tartelletta bianca con crema di limone, mortadella e scarola
- Tartelletta bianca con crema di pera senapata e salmone leggermente affumicato
- Finger sandwich con salmone leggermente affumicato, cream cheese al lime, mango e rucola

Al pezzo € 5,00



I PANETTONI GASTRONOMICI

Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches

La base è un misto tra pan brioche non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione.

PANETTONE GASTRONOMICO BLU

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: succo di limone, scorza di limone, sale di Maldon e pepe bianco di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata scarola

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- Salmone leggermente affumicato Kenmark e mango
- Pesce spada leggermente affumicato e pepe rosa
- Acciughe del mar Cantabrico
- Carpaccio di polipo e pomodorini semi canditi
- Crema di branzino, capperi e olive Taggiasche
- Gamberi rossi di Sicilia all'arancia

€ 160,00

PANETTONE GASTRONOMICO ROSSO

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
- Speck Tirolese
- Salame Felino

€ 130,00

PANETTONE GASTRONOMICO VERDE

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: succo di limone, scorze di limone, sale di Maldon e pepe bianco di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata scarola

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- Zucchine alla griglia e pesto di basilico
- Pomodorini semi canditi e timo
- Crema ai funghi porcini e rosmarino
- Melanzane al miso rosso e sesamo tostato
- Crema di carciofi e Parmigiano
- Purea di patate con capperi e olive Taggiasche

€ 120,00



IL MECHANDISING KNAM

La t-shirt	€ 25,00
Il grembiule	€ 25,00
La calamita	€ 5,00
La shopper	€ 20,00
Il cappellino	€ 15,00

I LIBRI

Dolce Dentro	€ 19,90
La versione di Knam	€ 19,90
La mia storia con il cioccolato	€ 19,90



*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