

Handwerk

TRIFFT DESIGN

Ich bin Florentine und fertige für Euch feinste Patisserie sowie einzigartige Torten auf Bestellung – für jeden Anlass. Bei „La Fiorentina“ werden individuelle Ideen Wirklichkeit und dem kreativen Flow sind keine Grenzen gesetzt.

Schick einfach eine Anfrage an info@lafiorentina.de und wir finden zusammen genau das Richtige!

PFLANZENBASIIERT

Das Besondere? Die „vegan options“ sind hier nicht nur fade Optionen, sondern erste Wahl. Mit meiner Patisserie gehe ich neue Wege in der veganen Kulinariik und ich freue mich, Euch auf dieser Reise begrüßen zu dürfen!

Die veganen Alternativen sind möglich für:

- Individuelle Hochzeits- und Eventtorten
- Feine Moussetorten und Törtchen
- Kuchen & Gebäck
- Pralinen

Eier und Milchprodukte für nicht-vegane Produkte werden von mir ausschließlich in Bio- und Freilandqualität verwendet – aus Überzeugung. Ich verwende keine tierische Gelatine.

Individuelle

HOCHZEITS- UND EVENTTORTEN

Ein besonderer Tag verdient eine besondere Torte. Du bist schon inspiriert, hast erst eine grobe Vorstellung oder noch so gar keine Idee? Für die Planung Eurer Traumtorte stehe ich Euch mit Rat & Tat zur Seite - setze Dich für eine erste Orientierung einfach via E-Mail oder Telefon mit mir in Verbindung. Im Tortetermin bündeln wir dann unsere Kreativität und designen so detailliert die Torte, die sich optisch und geschmacklich perfekt in Euer Konzept eingliedert.



Patisserie

SORTIMENT

Du möchtest eine Kleinigkeit verschenken, brauchst ein personalisiertes Präsent oder willst einfach zuhause genießen? In meinem Sortiment findest Du:

- Moussetorten und Törtchen
- Kuchenklassiker
- Pralinenboxen
- Gebäck

Das Sortiment ist für Veganer und Nicht-Veganer geeignet und ändert sich saisonal. Auf meiner Website kannst Du sehen, was es aktuell gibt.

Grundsätzlich sind alle Produkte individualisierbar. Sprecht mich mit Euren Wünschen & Ideen an – fast alles ist möglich!

