

Jordi Roca i Alejandra Rivas obren les portes de Rocambolesc Confiteria

Un nou espai a Girona que els permet continuar explorant la creativitat del món dolç.



Rocambolesc Confiteria. | Premsa Rocambolesc.

Divendres 25 de març es va inaugurar el nou projecte dolç de **Jordi Roca i Alejandra Rivas**, **Rocambolesc Confiteria**, situada al carrer Santa Clara, 50 de Girona, al costat de la gelateria.



Interior del Rocambolesc Confiteria. Foto: Premsa Rocambolesc.

En aquest nou espai s'hi podran trobar noves elaboracions com les carambines (de poma al forn, de maduixa dolça, bombonet, ultra violeta, etc.), diverses gominols (d'albercoc, el rocanas de cirera, núvols de mandarina, etc.) en format a granel o envassades i els unicornets que són una

galleta petita amb forma de cornet farcida de xocolata i altres gustos.



Jordi Roca al Rocambolesc Confiteria. Foto: Premsa Rocambolesc.

S'han versionat dos dels gelats més mítics, el Rocanas i el "Helado oscuro", en format bombó aconseguint el gelat que no es desfà. A més a més s'hi troben tots aquells productes que s'han anat creant per a les festivitats i les ocasions especials com les galetes, els torrons, els panettones, les mones, els pastissos, les figures de xocolata de Nadal, el calendari d'advent, les rajoles de xocolata, els toppings, etc.





Alejandra Rivas al Rocambolesc Confiteria. Foto: Premsa Rocambolesc.

Tots els dolços elaborats a l'obrador són els protagonistes d'aquesta botiga.