



I12077050

Crema di gianduia - cl 50

Le Creme Bottega, morbide e vellutate al palato, presentano un gusto unico che deriva dalla qualità e dalla selezione accurata delle materie prime, dalla tradizione pasticceria italiana e dall'esperienza ormai decennale della nostra azienda. La Gianduia Bottega è un liquore cremoso, piacevolmente dolce e dalla moderata gradazione alcolica, caratterizzato da un aroma intenso di cioccolato gianduia.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il cioccolato gianduia nasce in Piemonte nel 1806 quando i maestri pasticceri piemontesi, a causa dei costi elevati del cacao, decisero di sostituirlo in parte con la pasta di nocciole tostate e finemente macinate. Nacque così un cioccolatino dal gusto intenso ed elegante con un bouquet tipico di cacao e nocciola che ritroviamo nella Gianduia Bottega, una crema caratterizzata da una vellutata dolcezza in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. L'aggiunta di grappa conferisce a questo prodotto una particolare aromaticità che lo rende unico ed inconfondibile.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Marrone con sfumature color crema.

Olfatto: Bouquet intenso che richiama i sentori di cacao e nocciola tipici del cioccolato gianduia.

Gusto: Morbida, carezzevole, dal gusto deciso e seducente, si caratterizza al palato per una intensa e persistente aromaticità in equilibrio con la delicata dolcezza della crema di latte che è alla base di questo prodotto.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 17%

Temperatura di Servizio: 3 °C

Abbinamenti: Grazie alla moderata gradazione alcolica, è particolarmente apprezzato se servito freddo a fine pasto per addolcire il palato. Può rappresentare un gustoso ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail ed è perfetto per decorare e completare gelati alle creme.

Da consumare preferibilmente: entro 30 mesi.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.

Premi

91/100 Points - Wine Enthusiast Magazine USA (2016)

Premio Villani - Accademia Italiana della Cucina - Italy (2002)

Gold Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2003)

