



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 mastri 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, prodotta utilizzando ingredienti selezionati come la panna ottenuta da solo latte delle Alpi. 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)

