



I12098050

### Crema al caramello - 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. Il Caramel Bottega è un liquore cremoso, piacevolmente dolce e dalla moderata gradazione alcolica, caratterizzato da un intenso aroma di caramello.

**Area di Produzione:** Veneto

**Caratteristiche:**

Il «dolce di latte», detto anche «marmellata di latte» è una crema a base di latte e zucchero tipica dei paesi del Sud America. La leggenda narra che nacque in Argentina nel XIX secolo per errore, quando una domestica dimenticò sul fuoco il pentolino dove stava facendo cuocere latte e zucchero. Di origine inglese sono invece le caramelle mou, prodotte a partire dalle stesse materie prime ma con dosi e tempi differenti. Presentano entrambi una tipica aromaticità, una morbidezza e una cremosità che ritroviamo nel nostro Caramel, prodotto con ingredienti accuratamente scelti per riprodurre i sentori di questi dolci tradizionali a cui si ispira.

**Caratteristiche Organolettiche:**

**Colore e Aspetto:** Marrone chiaro.

**Olfatto:** Presenta al naso il profumo intenso di latte cotto tipico delle caramelle mou.

**Gusto:** Morbida, amabile, intensa ed invitante, accarezza il palato con il suo gusto deciso che richiama le note olfattive.

**Caratteristiche Chimiche:**

**Alcol % vol:** 15%

**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 accompagnare la panna cotta o per decorare e completare biscotti e gelati alle creme.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 30 mesi.

**! Bicchiere Consigliato:** Tumbler.

