



I12086050

Crema alla Panna Cotta - 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 Panna Cotta Bottega è un liquore cremoso, piacevolmente dolce e dalla moderata gradazione alcolica, caratterizzato dal tipico e caratteristico profumo di panna e latte.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

La panna cotta è uno dei dolci più popolari e versatili della pasticceria italiana, dalla consistenza estremamente morbida e dalle origini un po' incerte. Alcuni sostengono che sia stato inventato nelle Langhe da una signora di origini ungheresi, altri ritengono che si tratti della versione più leggera della bavarese, dolce tipico della pasticceria francese, altri ancora che sia un antenato e una variante del "BiancoMangiare", dolce siciliano portato nell'antichità dalla dominazione Araba, dove al latte di mandorla si sostituì il latte vaccino. L'ipotesi più accreditata, comunque, è che si tratti di un dolce di origine piemontese nato agli inizi del '900. La Crema alla Panna Cotta Bottega viene prodotta a partire dalle stesse materie prime e con le stesse modalità di preparazione di questo dolce. La panna, che proviene da solo latte delle Alpi, viene fatta cuocere a lungo con delle bacche di vaniglia del Madagascar. Due sono quindi gli ingredienti principali, selezionati con cura e di grande qualità: la panna che deriva dalla scrematura di latte di origine alpina, che conferisce maggiore intensità e tipicità alla nostra crema, e la vaniglia del Madagascar, che si distingue per il suo gusto caratteristico e per la sua fragranza ricca e rotonda. L'aggiunta di zucchero conferisce un tocco di dolcezza equilibrata a questo prodotto che riproduce la cremosità del dolce a cui si ispira.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Bianco panna.

Olfatto: Delicato profumo di panna, con note di vaniglia e un fragrante aroma di latte in chiusura.

Gusto: Morbida, avvolgente ed intrigante, accarezza il palato con il suo gusto raffinato 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, per accompagnare frutta di stagione o per completare gelati alle creme. Può rappresentare un gustoso ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail.

Da consumare preferibilmente: Entro 30 mesi.



Bicchieri Consigliati: Tumbler.

