

## PANNA COTTA BOTTEGA IL NUOVO LIQUORE CREMOSO

### Claudio Zeni



24/01/2021

La panna cotta è uno dei dolci più popolari e versatili della pasticceria italiana, dalla consistenza estremamente morbida e invitante.

Dopo una lunga ricerca Bottega ha allargato la propria gamma con un liquore cremoso, che si concretizza nella versione alcolica del noto dessert, con cui condivide gli ingredienti selezionati con cura. La panna, che deriva dalla scrematura di latte di esclusiva origine alpina, viene fatta cuocere a lungo con bacche di 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 equilibrata dolcezza al prodotto finale, che riproduce la cremosità del dolce a cui si ispira.

Panna Cotta Bottega si caratterizza per la moderata gradazione alcolica (15% vol.). Morbida, avvolgente ed intrigante, accarezza il palato con il suo gusto raffinato che richiama note di panna e di vaniglia, con un fragrante aroma di latte in chiusura.

Va servita fredda a fine pasto per addolcire il palato, per accompagnare frutta di stagione o per arricchire gelati alle creme. Può rappresentare un gustoso ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail.