



I12062050

### Crema di gianduia fondente - 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. Gianduia Fondente Bottega è un liquore cremoso, moderatamente dolce e dalla contenuta gradazione alcolica. Si caratterizza per il pronunciato sapore di cioccolato fondente e per gli spiccati sentori di nocciola, che accrescono l'intensità aromatica di questa versione "dark" del tradizionale 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. In origine i maître chocolatier torinesi crearono anche una versione "dark" del Gianduia, arricchita dal cioccolato fondente, che conquistò i puristi del cibo degli dei. Il cioccolato Gianduia fondente viene prodotto macinando le nocciole fino ad ottenere un impasto cremoso, a cui vengono successivamente aggiunti pasta di cacao, burro di cacao e cacao in polvere. Gianduia Fondente Bottega, che ne ripropone pienamente la carica aromatica, è una crema vellutata, prodotta utilizzando ingredienti selezionati, tra cui la pasta di nocciole di Sicilia, a diverse tostature in modo da esprimerne tutte le potenzialità, e il cacao di Santo Domingo, per esaltare le note fruttate e floreali tipiche del cioccolato fondente di qualità. L'equilibrato mix tra pasta di nocciole e cacao è stato studiato sapientemente per esaltare le tipiche note de Gianduia. L'assenza di latte o derivati del latte è motivato dalla volontà di creare un prodotto vegano.

#### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Marrone con sfumature rossastre.

**Olfatto:** Bouquet complesso di nocciola sapientemente tostata e di prelibato cioccolato fondente, con sentori floreali e di frutti esotici

**Gusto:** Morbida, vellutata e seducente al palato, si caratterizza per l'intensa e persistente aromaticità, determinata dall'equilibrata miscela di pasta nocciole e di cacao, consentendo di apprezzare pienamente il sapore della nocciola e quello del cioccolato fondente, che identificano 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. Ottimo come accompagnamento con pasticceria secca e biscotti al burro golosi da inzuppare. 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.

