



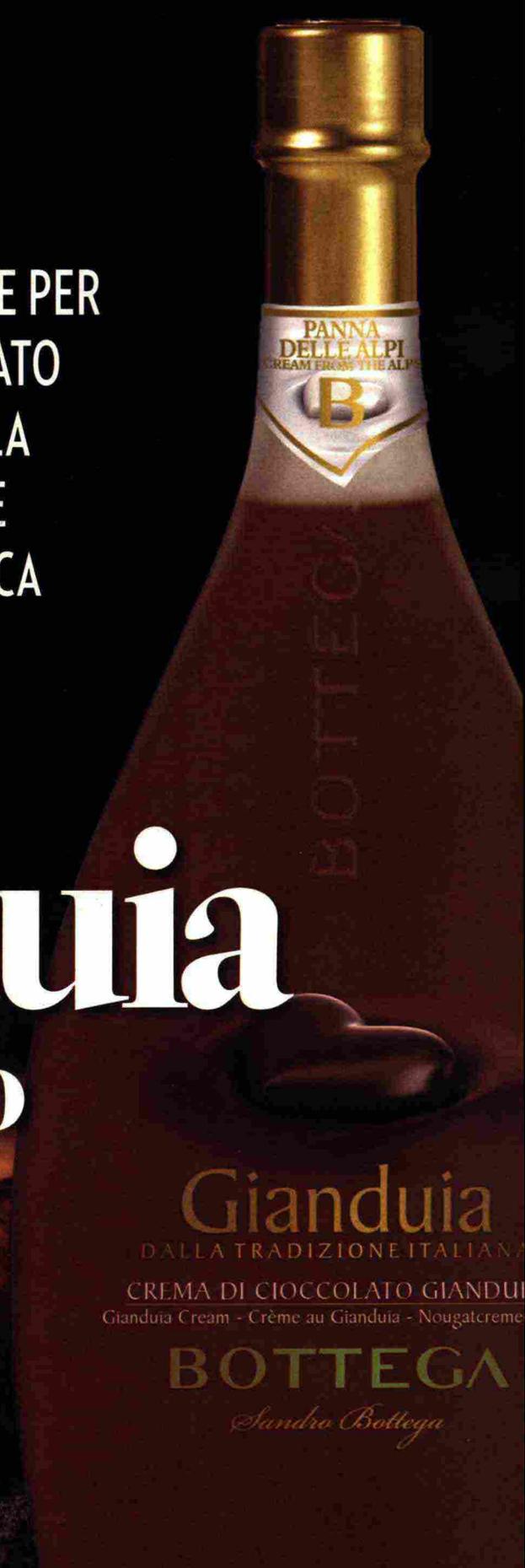
Da Bottega, un liquore al cioccolato Gianduia, cremoso e suadente. La tradizione dei grandi maestri cioccolatieri italiani è stata rivista allo stato liquido dall'azienda trevigiana, che con questa proposta vuole stuzzicare la fantasia degli estimatori del "cibo degli dei".

Gianduia Bottega è prodotto sulla base di un'antica ricetta pasticceria, arricchita dall'aggiunta di alcol e grappa, che regala al prodotto una spiccata personalità, stemperandone i sapori dolci e rendendolo molto intrigante. L'impiego di panna prodotta solo con latte delle Alpi rende questa crema morbida e vellutata al palato. L'inconfondibile sapore del cioccolato, unito alle note intriganti delle nocciole, fanno apprezzare questo liquore a giovani e pubblico femminile, cui

**GIANDUIA
BOTTEGA:
LA PASSIONE PER
IL CIOCCOLATO
INCONTRA LA
TRADIZIONE
LIQUORISTICA
ITALIANA**

Gianduia

Un incontro di sensi



Gianduia
DALLA TRADIZIONE ITALIANA
CREMA DI CIOCCOLATO GIANDUIA
Gianduia Cream - Crème au Gianduia - Nougatcreme
BOTTEGA
Sandro Bottega

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

è dedicata l'etichetta che riproduce un cuore di cremoso cioccolato.

Il cioccolato Gianduia nasce in Piemonte nel 1806, quando il costo del cacao ispirò i pasticceri locali a sostituirlo in parte con nocciole tritate tostate. Intuizione che ha dato origine a un cioccolato elegante e intenso, dal profumo tipico di cacao e nocciola. Anche la produzione di liquori dolci risale ai maestri torinesi, abili a miscelare panna, crema e cacao con alcol e distillati.

Gianduia Bottega si rifà a questa tradizione. L'aroma dolce e voluttuoso del cioccolato lascia spazio al vellutato abbraccio della panna, ai sentori di nocciola e alle note fruttate della grappa. La moderata gradazione alcolica lo rende un classico dopopasto, ma si può consumare anche in altre occasioni nel corso della giornata.

Chocolate passion

INGREDIENTI

35 ml di Gianduia Bottega; 65 ml di Vodka Bottega; cubetti di ghiaccio; scaglie di cioccolato Gianduia per guarnire.

Versate gli ingredienti in uno shaker con cubetti di ghiaccio e agitate energicamente per circa 10 secondi. Servite in una coppetta da cocktail ben fredda. Guarnite con scaglie di cioccolato Gianduia, polvere di cacao e due lamponi.

