

## Novella | CUCINA

**I** liquori cremosi rappresentano una categoria del beverage relativamente recente. Indicativamente sono prodotti di facile approccio e di immediato appeal che rientrano in una fascia di prezzo medio e che si rivolgono ai giovani e alle donne.

Nero Bottega, liquore cremoso a base di cioccolato fondente e grappa, è un goloso suggerimento per ogni occasione. È un prodotto di grande personalità che incontra il pieno favore dei consumatori per la sua immediata piacevolezza.

Nero Bottega si caratterizza per il sapore morbido, rotondo e pieno, che richiama la quintessenza del puro cioccolato e le note fruttate della grappa. La bassa gradazione alcolica (15°) rende questo prodotto un ottimo afterdinner, da

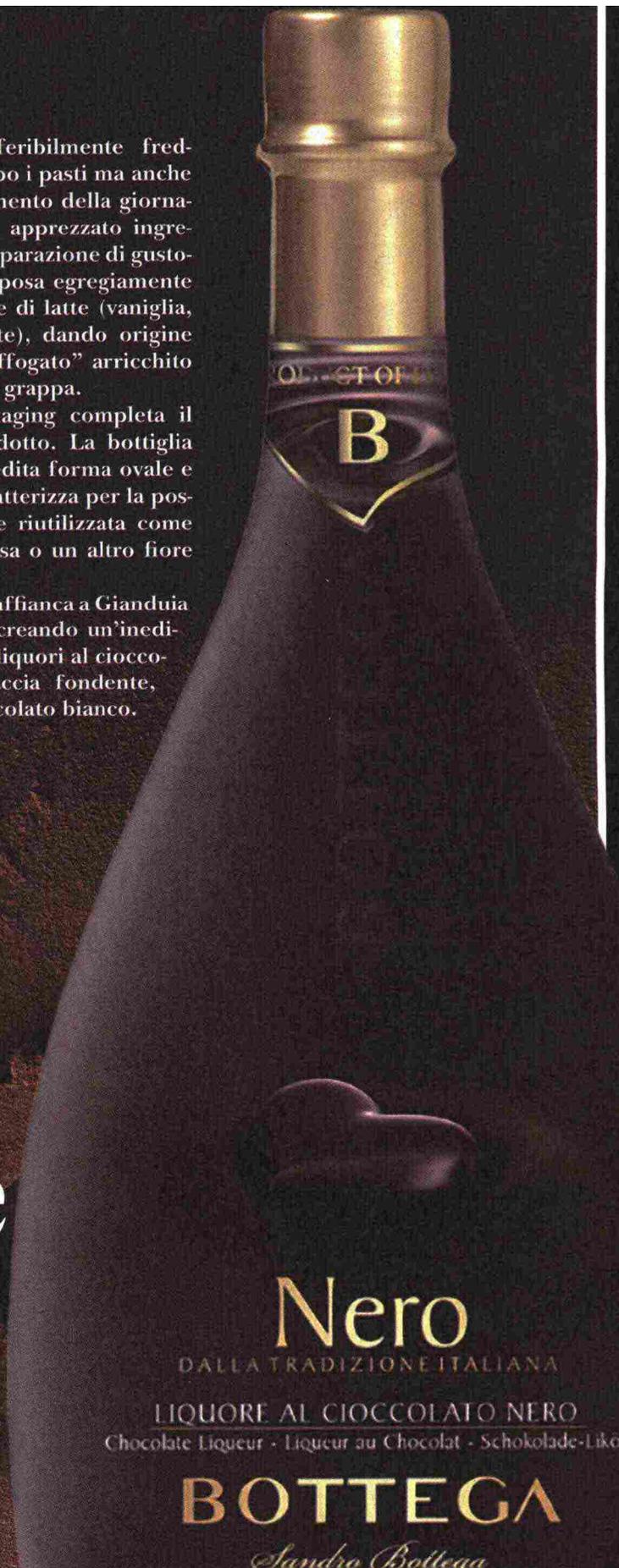
consumare preferibilmente freddo, non solo dopo i pasti ma anche in qualsiasi momento della giornata. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un gustoso "affogato" arricchito dai sentori della grappa.

L'elegante packaging completa il profilo del prodotto. La bottiglia satinata, dall'inedita forma ovale e allungata, si caratterizza per la possibilità di essere riutilizzata come vaso per una rosa o un altro fiore singolo.

Nero Bottega si affianca a Gianduia e a Fiordilatte, creando un'inedita collezione di liquori al cioccolato, che abbraccia fondente, Gianduia e cioccolato bianco.

# Nero

## Il liquore delle Feste





PURO CIOCCOLATO  
E NOTE FRUTTATE  
DELLA GRAPPA  
SI MESCOLANO  
PER REGALARCI  
UN PIACERE  
GOLOSO

## Gorgeous Chocolate

### INGREDIENTI

35 ml di Nero **Bottega**; 15 ml di Grappa Riserva Privata Barricata; 50 ml di succo di pera.

**Versate** gli ingredienti nello shaker, aggiungete il ghiaccio a cubetti e agitate energicamente per pochi secondi. **Servite** il cocktail in una coppetta Martini. **Guarnite** il bordo del bicchiere con cacao in polvere e una fettina di pera.