



## Schokoladenlikör neu gedacht: Sandro Bottega stellt den veganen Gianduia Fondente vor

30.03.2022

© Bottega SpA

Die von Sandro Bottega geleitete Bottega SpA, Weingut und Destillerie im Veneto, präsentiert ihren neuen, veganen Schokoladenlikör Gianduia Fondente, der pünktlich zur Osterzeit jetzt auf dem deutschen und europäischen Markt erhältlich ist.

Der Gianduia Fondente ist ein cremiger, dunkler Likör von dezenter Süße, mit einem moderaten Alkoholgehalt von 17% Vol.. Er entsteht aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Zutaten, wie sizilianischer Haselnusspaste, die in verschiedenen Röstungsgraden verarbeitet wird, um das volle Potential der Haselnüsse zur Geltung zu bringen. Kakao aus Santo Domingo sorgt für die fruchtigen und floralen Aromen,

## MEHR WIE DAS



GET  
RÄN  
KE  
I  
Jahr  
na...

30.03.2022



GET  
RÄN  
KE  
Han

Wir nutzen Cookies auf unserer Website. Einige von ihnen sind essenziell, während andere uns helfen, diese Website und Ihre Erfahrung zu verbessern. Sie können alle akzeptieren oder per Klick bestimmte Cookie Gruppen auswählen. Nähere Hinweise erhalten Sie in unserer Datenschutzerklärung.

ALLE AKZEPTIEREN



Der neue Likör enthält keine Milch oder Milchderivate. Wie seine „Likörgeschwister“ Pistacchio (Pistazie mit Anklängen von Mandel) und Nero (tiefdunkle Schokolade mit feinem Bitterton) ist der Gianduia Fondente von der unabhängigen italienischen Prüf- und Kontrollstelle Bioagricert als veganes Produkt zertifiziert. Ein sehr modernes Getränk also. Das aber auch anknüpft an die große Tradition heimischer Konditorenkunst, die Geschichte dunkler Gianduia Schokolade lässt sich bis zu Meister-Chocolatiers im Turin des frühen 19. Jahrhunderts zurückverfolgen. In der Farbe braun mit rötlichen Reflexen, am Gaumen sanft und samtig, gefällt der Gianduia Fondente durch ein komplexes, intensives und lang anhaltendes Aromenbild von Haselnuss und dunkler Schokolade. Am besten schmeckt er gut gekühlt bei 3° C Trinktemperatur: Pur, als elegante Zutat von Cocktails und als Begleiter oder auch Topping guter Eiscreme.



Wir nutzen Cookies auf unserer Website. Einige von ihnen sind essenziell, während andere uns helfen, diese Website und Ihre Erfahrung zu verbessern. Sie können alle akzeptieren oder per Klick bestimmte Cookie Gruppen auswählen. Nähere Hinweise erhalten Sie in unserer Datenschutzerklärung.

ALLE AKZEPTIEREN



RÄN  
KE  
Wei  
ngut  
Pf...



GET  
RÄN  
KE  
Alm  
dudl  
er...

28.03.2022



Der neue Gianduia Fondente Bottega wird über den qualifizierten Wein-, Feinkost- und Lebensmittelhandel verkauft. Stationär wie online, aber nicht über die Discounter-Ketten. Der empfohlene Verkaufspreis an Endverbraucher beträgt € 13,90 für die 50 cl-Flasche. Diese Preisempfehlung gilt ebenso für die Sorten Pistacchio und Nero. Ansprechpartner für Handelsfragen ist die Brand Compendium GmbH in Delmenhorst.

[www.bottegaspa.com](http://www.bottegaspa.com)

Humboldtstraße 48  
A-4020 Linz/Austria

T: +43(0)732/663093  
F: +43(0)732/663093-85

Mail: [office@amedien.at](mailto:office@amedien.at)

[IMPRESSUM](#)

[DATENSCHUTZ](#)

[KONTAKT](#)

[TVAKTUELL HOTELE](#)

[TVAKTUELL HOSPITAL](#)

[AKTUELL](#)

[AUSSTATTUNG](#)

[KULINARIK](#)

[WIRTSCHAFT](#)

[MEDIADATEN](#)

[PROST-TV](#)

[AUSGABEN](#)

Copyright Prost Magazin 2022

Wir nutzen Cookies auf unserer Website. Einige von ihnen sind essenziell, während andere uns helfen, diese Website und Ihre Erfahrung zu verbessern. Sie können alle akzeptieren oder per Klick bestimmte Cookie Gruppen auswählen. Nähere Hinweise erhalten Sie in unserer Datenschutzerklärung.

[ALLE AKZEPTIEREN](#)