



Family Vintners Since 1635

COMUNICATO STAMPA

GIANDUIA FONDENTE: ULTIMA NATA TRA LE CREME BOTTEGA

Gianduia Fondente è l'ultima proposta di Bottega che allarga l'ampia gamma di liquori cremosi. È un prodotto di grande personalità che si caratterizza per la contenuta gradazione alcolica e per il pronunciato sapore di cioccolato fondente. Gli spiccati sentori di nocciola, accrescono l'intensità aromatica di questa versione "dark" del tradizionale Gianduia.

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 del Gianduia. L'assenza di latte o derivati del latte è motivato dalla volontà di creare un prodotto vegano.

Gianduia Fondente è un liquore morbido, vellutato e seducente al palato. Si caratterizza per il bouquet complesso di nocciola sapientemente tostata e di prelibato cioccolato fondente, con sentori floreali e di frutti esotici. Va servito freddo a fine pasto. Ottimo come accompagnamento con pasticceria secca e biscotti al burro, è un gustoso ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail. Si presta infine per arricchire con la sua carica aromatica i gelati a base crema.

L'originale bottiglia dalla caratteristica forma ovale ha una capacità di 50 cl e un prezzo al pubblico di circa 14 euro.

Bottega

L'azienda Bottega, che ha quattro secoli di storia nel mondo del vino e della grappa, è al tempo stesso una cantina e una distilleria. Guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende

una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Pistacchio. L'azienda Bottega distribuisce i propri prodotti in 150 paesi nel mondo.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa - Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801