

## Novella | CUCINA

**D**a 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 alcool 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 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 alcool 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 nocciole 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.

### BOTTEGA

# Elegante e intenso



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

GIANDUIA  
È UN LIQUORE  
CREMOSO,  
PIACEVOLMENTE  
DOLCE E DALLA  
MODERATA  
GRADAZIONE  
ALCOLICA

## 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.