

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 le Feste. 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

**DALL'UNIONE
DEL CACAO CON
UNA SOLUZIONE
ALCOLICA NASCE
UN PRODOTTO
IN GRADO
DI RIEVOCARE LE
SENSAZIONI
DEL FONDENTE**

BOTTEGA

**A Natale
si beve
anche
Nero**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

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 si caratterizza per la possibilità di essere riutilizzata come vaso per una rosa o un altro fiore singolo.

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

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.

