Pagina Foglio

26/27 1/2



Diffusione: 50.000









Sandro Bottega

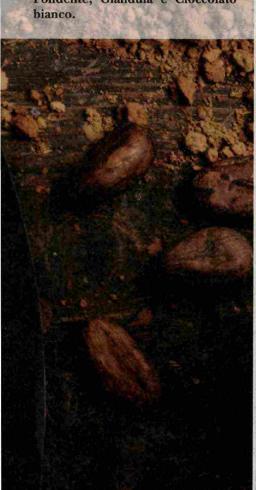


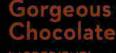


consumare preferibilmente freddo, non solo dopo i pasti, ma anche in qualsiasi momento della giornata. E inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un gustoso "affogato" arricchito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





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

e 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.

