

CREMA DI GIANDUJA

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore marrone scuri, tipico del cioccolato Gianduja.

Caratteristiche organolettiche:

profumo intenso e deciso, con sentori di cioccolato gianduja e delicate sfumature di panna, infine la grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di cioccolato Gianduja alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.

