



## Bottega Gianduia Crema

De kleur is bruin met crèmekleurige tinten. Het boeket heeft intense aroma's van cacao en noten, typisch voor Gianduia-chocolade. De smaak is fluweelzacht met een kenmerkende en aantrekkelijke smaak. In de mond wordt het gekenmerkt door een intense en aanhoudende aromaticiteit in evenwicht met de zoetheid van melkroom.

<b>Artikelnummer:</b>	06398349
<b>Land:</b>	Italië
<b>Wijnsoort:</b>	Distillaten
<b>Oogstjaar:</b>	NV
<b>Inhoud:</b>	0,5 L
<b>Smaak:</b>	Vol
<b>Producent:</b>	Bottega
<b>Omdoos:</b>	6 flessen per doos
<b>Flesafsluiting:</b>	Kurk

Het is een romige likeur, aangenaam zoet en met een matig alcoholgehalte, gekenmerkt door een intens aroma van Gianduia-chocolade. Dit ontstond in 1806 in Piemonte, toen de hoge kosten van cacao de plaatselijke banketbakkers inspireerden om een ??deel ervan te vervangen door geroosterde, gemalen noten. Zo ontstond een elegante en intense chocolade, met een typisch bouquet van cacao en noten. Deze tonen zijn ook aanwezig in Gianduia Bottega, een crème met een fluweelzachte zoetheid die zelfs de meest veeleisende fijnproevers tevreden stelt. Met een laatste vleugje grappa krijgt Gianduia Bottega een bijzondere aromaticiteit, waardoor het uniek en onmiskenbaar is.

Dankzij het matige alcoholgehalte is het bijzonder geschikt om het gehemelte te zoeten. Serveer deze likeur lekker koud. Het is niet alleen perfect na de maaltijd, maar ook op elk moment van de dag. Het wordt gebruikt als ingrediënt in cocktails en is, dankzij het vleugje alcohol, ideaal bij ijs.