



Bottega Panna Cotta Crema

De kleur is roomwit. In de neus een delicate geur van room, met tonen van vanille en een geurig aroma van melk. De smaak is zacht, omhullend en intrigerend. Het streelt het gehemelte met zijn verfijnde smaak.

Artikelnummer:	08547200
Land:	Italië
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	0,5 L
Producent:	Bottega
Alcoholpercentage:	15%
Flesafsluiting:	Kurk

Bottega Panna Cotta Crema is een romige likeur, aangenaam zoet en met een matig alcoholgehalte, gekenmerkt door de typische en gekarakteriseerde geur van room en melk.

Panna Cotta is één van de meest populaire en veelzijdige desserts van de Italiaanse banketbakkerstraditie, gekenmerkt door een extreem zachte textuur en onzekere oorsprong. Sommigen zeggen dat het in het gebied van Langhe is uitgevonden door een dame van Hongaarse afkomst, anderen geloven dat het een lichtere versie is van Beierse cake, een typisch Frans gebak, terwijl anderen denken dat het een voorouders is en een variant van "Biancop Mangiare", een Siciliaans snoepje dat in de oudheid werd meegebracht door de Arabische overheersing, waarbij amandelmelk werd vervangen door koemelk. De meest betrouwbare hypothese is echter dat het een dessert van Piemonte oorsprong is, geboren aan het begin van de 20e eeuw. Panna Cotta Bottega wordt geproduceerd met dezelfde grondstoffen en dezelfde bereidingswijzen van dit dessert. De room, die uitsluitend wordt gemaakt met melk uit de Alpen, wordt lange tijd gekookt met vanillebessen uit Madagaskar. Dit zijn dan ook de hoofdingrediënten, met zorg geselecteerd en van hoge kwaliteit: de room gemaakt van melk van Alpine oorsprong, die meer intensiteit geeft aan de room, en de Madagaskar vanille, die opvalt door zijn karakteristieke smaak en door zijn rijke en ronde geur. De toevoeging van suiker geeft een vleugje uitgebalanceerde zoetheid aan dit product, dat de romigheid reproduceert van het dessert waarop het is geïnspireerd.

De kleur is roomwit. In de neus een delicate geur van room, met tonen van vanille en een geurig aroma van melk. De smaak is zacht, omhullend en intrigerend. Het streelt het gehemelte met zijn verfijnde smaak.

Perfect om koud te serveren na een maaltijd om het gehemelte te zoeten, om seizoensfruit te begeleiden of om te

combineren met romig ijs. Het is tevens een smakelijk ingrediënt voor de bereiding van heerlijke cocktails.