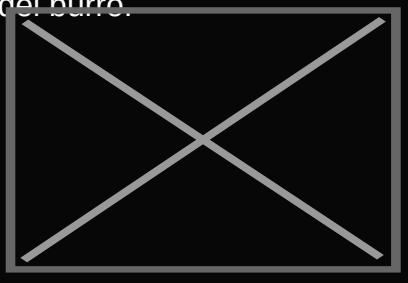
Giovanni Cova & C. presenta il panettone GranCioccolato

panettone-gran-cioccolato-rossini-209a853f

Ad arricchire la Linea Ricordi quest’anno si aggiunge il Panettone GranCioccolato Giovanni Cova & C. Una delizia tra le delizie, golosa nella ricetta e preziosa nell’incarto voluto per l’occasione con la riproduzione della partitura autografa dell’opera L’Italiana in Algeri del Maestro Gioachino Rossini omaggiato nel suo 150° anniversario anche nel celebre ritratto di Vespasiano Bignami.

Ricoperto con losanghe di cioccolato fondente e granella di nocciole e arricchito di corpose gocce di cioccolato fondente il Panettone GranCioccolato si unisce alla gamma per offrire a tutti i golosi del magico ingrediente un abbinamento senza pari capace di mescolare i toni aciduli provenienti dal lievito madre con il moderato amaro di un fondente 47% arrotondato in chiusura dal fragrante sapore del burro.



Un vero panettone al cioccolato anzi GRANCIOCCOLATO, senza segreti salvo una scrupolosa selezione e combinazione di ingredienti di prim’ordine, dal burro di centrifuga di prima lavorazione del latte che giunge settimanalmente dal nord Europa alle uova rigorosamente fresche, dal mix di farine selezionato in oltre 80 anni al lievito madre capaci di far la differenza su un processo di lavorazione di c.ca 72 ora dal primo conferimento al prodotto finito. A coronare questa bontà un’esperienza ed una cura maniacale del dettaglio. Che sia quindi il motivo per cui ogni anno aumentano gli estimatori del buono e ben fatto?

L’incarto a mano regala un’emozione capace di impreziosire la tavola natalizia con un’ode alla più straordinaria cultura musicale italiana, da assaporare cogliendone gli aromi, per un’esperienza dei cinque sensi. Si suggerisce quindi di gustarlo in famiglia ascoltando l’Opera L’Italiana in Algeri del

grande Maestro Rossini e per coloro che amano l’approfondimento raccontandone la trama.