Panna Cotta Bottega, nuovo liquore cremoso

panna-cotta-bottega-a-9d9f3ef9

La **panna cotta** è uno dei dolci più popolari e versatili della pasticceria italiana, dalla consistenza estremamente morbida e invitante.

Dopo una lunga ricerca **Bottega** ha allargato la propria gamma con un **liquore cremoso**, che si concretizza nella versione alcolica del noto dessert, con cui condivide gli ingredienti selezionati con cura. La panna, che deriva dalla scrematura di latte di esclusiva origine alpina, viene fatta cuocere a lungo con bacche di vaniglia del Madagascar, che si distingue per il suo gusto caratteristico e per la sua fragranza ricca e rotonda. L'aggiunta di zucchero conferisce un tocco di equilibrata dolcezza al prodotto finale, che riproduce la cremosità del dolce a cui si ispira.



Panna Cotta Bottega si caratterizza per la moderata gradazione alcolica (15% vol.).

Morbida, avvolgente ed intrigante, accarezza il palato con il suo gusto raffinato che richiama note di panna e di vaniglia, con un fragrante aroma di latte in chiusura. Va **servita fredda a fine pasto** per addolcire il palato, per accompagnare frutta di stagione o per arricchire gelati alle creme. Può rappresentare un gustoso ingrediente per la preparazione di **cocktail**.

Sembra che la panna cotta sia un dolce di origine piemontese nato agli inizi del ‘900. Altre fonti ritengono invece che si tratti della versione più leggera della bavarese, oppure che sia una variante del “BiancoMangiare”, dolce siciliano portato nell’isola dalla dominazione araba e caratterizzato dal latte di mandorla in sostituzione del latte vaccino. In ambito gastronomico è sempre difficile risalire all’origine certa ed univoca delle ricette di maggior successo. Tuttavia è incontestabile che la panna cotta rappresenti ormai un classico della cucina italiana.

L’originale bottiglia dalla caratteristica forma ovale ha una capacità di 50 cl e un prezzo al pubblico di circa **14 euro**.