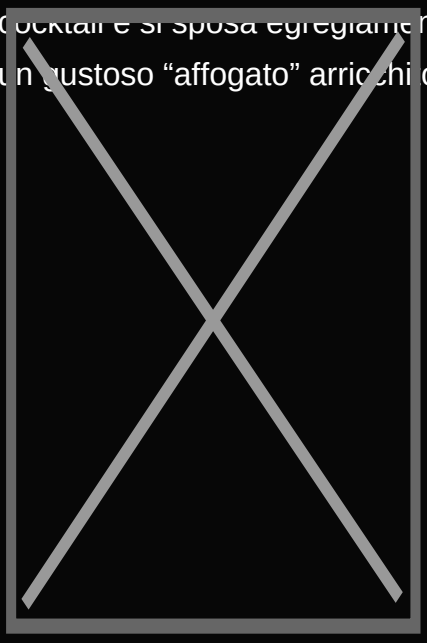
Nero Bottega, liquore di cioccolato e grappa

nero-bottega-5b3ea200

Nero Bottega, liquore cremoso a base di cioccolato fondente e grappa, è un suggerimento per la prossima Pasqua. È un prodotto di grande personalità che incontra il pieno favore dei consumatori per la sua immediata piacevolezza.

Nero Bottega si caratterizza per il sapore morbido, rotondo e pieno, che richiama la quintessenza del puro cioccolato e le note fruttate della grappa. La bassa gradazione alcolica (15°) rende questo prodotto un ottimo afterdinner, da consumare preferibilmente freddo, non solo dopo i pasti ma anche in qualsiasi momento della giornata. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di gustosi cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un gustoso “affogato” arricchito dai sentori della grappa.



Tra i cocktail spicca “Gorgeous Chocolate”.

Ingredienti: 35 ml Nero Bottega liquore al cioccolato, 15 ml Grappa Riserva Privata Barricata, 50 ml di succo di pera
Preparazione: Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio a cubetti e agitare energicamente per pochi secondi. Servire il cocktail in una coppetta Martini. Guarnire il bordo del

bicchiere con cacao in polvere e con una fettina di pera.

L’elegante packaging completa il profilo del prodotto. La bottiglia satinata, che ricorda la forma di un uovo di Pasqua, si caratterizza per la possibilità di essere riutilizzata come vaso per una rosa o un altro fiore singolo. Nero Bottega si affianca a Gianduia e a Fiordilatte, creando un’inedita collezione di liquori al cioccolato, che abbraccia fondente, Gianduia e cioccolato bianco.