Pandoro alla Grappa Nardini, frutto dell'unione tra eccellenze venete

pandoro-nardini-16ded0b8

Dalla collaborazione tra Distilleria Nardini e la pluripremiata Olivieri 1882 nasce l’esclusivo Pandoro Artigianale alla Grappa Nardini, **un dolce raffinato per vivere la tradizione natalizia con gusto e originalità**.

Una nuvola di burro, uova, farina e vaniglia, a forma di stella, con una **struttura estremamente soffice grazie alla lievitazione 100% naturale** e ad un lungo e complesso processo produttivo artigianale, che prevede **3 impasti**.

Il team, guidato dal titolare Nicola Olivieri, sesta generazione di pasticceri in famiglia, utilizza **esclusivamente ingredienti di primissima qualità per dare vita ad un processo di lavorazione della durata di 4 giorni** che garantisce leggerezza e digeribilità uniche: ogni pandoro viene lavorato singolarmente a mano, dal rinfresco del lievito madre alla pirlatura, per garantire la massima qualità.

Un pandoro sublime, i**mpreziosito dai caratteristici aromi floreali e fruttati della Grappa Bianca Nardini**, racchiuso in un’elegante confezione dedicata al Ponte degli Alpini di Bassano del Grappa luogo di nascita della Distilleria Nardini.