Magnoberta, è passato un secolo dal Diploma di Gran Merito per il Vermouth MB

20230330095000vermouthmb-33853d13

Il **Vermouth MB**, oggi presentato in una nuova veste grafica, è **noto per le sue componenti aromatiche** con l'ingrediente base rappresentato dall'artemisia maggiore.
Tra le spezie utilizzate spiccano anche **salvia, coriandolo, noce moscata, genziana, china, cannella e cardamomo**. Il Vermouth Magno & Berta iniziò a essere **prodotto negli Anni '20 e nel 1923 ricevette il Diploma di Gran Merito** dal presidente della giuria di Casale Mario Zavattaro.
Da sempre prodotto di punta di casa **Magnoberta**, la **ricetta** venne **successivamente rivisitata** per fare fronte alle nuove tendenze del mercato.

Alla distilleria Magnoberta ci si prepara anche per l'imminente Pasqua: si potranno acquistare le deliziose **colombe della De Mori** Mastro Panettiere e Pasticcere: autentico laboratorio artigianale nato a Biella nel 1974.
Tre le varietà di colombe, dove nell'impasto troviamo **la frutta al naturale prodotta da Magnoberta per le pasticcerie**: "tentazioni di frutta" vede protagonisti ananas, amarene e cioccolato, poi la colomba al lampone, crema di cioccolato bianco e Freddozzo di Oleggio e infine quella ciliegie, crema di cioccolato fondente e rum.