Gruppo Caffo: tutte le proposte per il Natale 2024

20241127114902caffoindex-eabcde52

Panettoni, amari, liquori, praline, spumanti: è davvero ampia la gamma delle **proposte premium natalizie di Caffo**. A contraddistinguerle è la **tradizione artigianale**, la **cura nei dettagli** e la **selezione accurata delle materie prime.**

I PANETTONI

I panettoni Caffo sono preparati con lievito madre, **48 ore di lievitazione** lenta e tre fasi di impasto. Il loro interno è farcito con **finissima crema pasticcera** fresca cotta fino a quando l'alcol evapora lasciando la piacevolezza delle note aromatiche di Vecchio Amaro del Capo o di Elisir Borsci S. Marzano. Il **panettone Vecchio Amaro del Capo** nasce dall'amaro amato per le sue botaniche tra cui gli agrumi che si trovano anche nell'impasto in forma di canditi di cedro e arancia mentre le gocce di cioccolato fondente arricchiscono il **panettone Elisir Borsci S.Marzano**, abbinandosi perfettamente alla farcitura. Entrambe le specialità sono disponibili **in formato da 900 grammi** che si trasformano in un ricco e prezioso dono nella confezione **Luxury Pack** da 1200 grammi con scatola regalo finemente rifinita.

BON BON

I bon bon Caffo sono realizzati con le migliori materie prime naturali utilizzate per la **finissima ganache** che ne fanno prodotti di altissima cioccolateria come i **bon Borsci ripieni all'Elisir Borsci San Marzano**, le **praline al Vecchio Amaro del Capo**, **alla Grappa Mangilli Barrique**, **al gusto di Red Hot Edition Vecchio Amaro del Capo**, al **Limoncino di Portofino** firmato S. Maria al Monte e le ultime novità con ripieno **al liquore CafCaffè**.

GLI AMARI E I LIQUORI

Con le 29 botaniche calabresi, **Vecchio Amaro del Capo** classico è il più amato in Italia. Ad affiancarlo **Red Hot Edition**, la versione hot di Vecchio Amaro del Capo con peperoncino piccante calabrese. Sono perfetti da offrire durante le feste, entrambi rigorosamente ghiacciati da freezer a -20°C o come principale ingrediente di cocktail.

Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario è invece un raro prodotto da meditazione da gustare nelle migliori occasioni e perfetto per gli intenditori più esigenti. Il suo gusto è ricco ed elegante che avvolge i sensi con abbracci di dolcezza e morbidezza. Le proposte natalizie di Caffo annoverano anche **Elisir Borsci S.Marzano 180° Anniversary** (disponibile in un astuccio in legno), con una base alcolica di 45 gradi che lo rende un liquore importante da meditazione, ottimo da fine pasto, da degustare a piccoli sorsi e, volendo, da accompagnare con cioccolato fondente per esaltare il rhum agricolo ingrediente principale della ricetta originale; **Limoncino dell'Isola**, più volte premiato alle più importanti competizioni internazionali e che quest'anno ha ottenuto la Gran Medaglia d'Oro allo 'Spirits Selection', ottimo per concludere un pranzo per le sue qualità digestive.

I PROSECCHI DOC DI MANGILLI

Il **Vino Spumante Extra Dry**, uno spumante dalla piacevole e complessa **sensazione fruttata** dove si manifesta la **mela golden e accenni di pera matura**. Alla degustazione la spuma appare voluminosa con perlages fine e persistente che veicola al palato morbide sensazioni di frutta gialla e tropicale, in armonia con il finale piacevolmente fresco e acido. Temperatura servizio 6-8°C in calice a tulipano ampio.

Il **Vino Spumante Brut** invece è uno spumante dalle piacevoli e complesse sensazioni aromatiche, dove spiccano la **florealità del glicine e componenti fruttate che ricordano la pera williams e la pesca**. Alla degustazione la spuma appare cremosa e persistente corredata da fine perlages, la chiusura al palato si manifesta piacevolmente acida e fresca con evidenti ritorni fruttati. Temperatura servizio 7-9 °C in calice a tulipano ampio.

Infine la **Ribolla Gialla**, uno spumante brut elaborato con uva Ribolla Gialla del Friuli. Dalla piacevole e variegata sensazione fruttata **con accenni di pesca, albicocca e frutta tropicale** unitamente a delicate suggestioni di fiori bianchi di prato. Il perlages si manifesta denso, avvolgente e voluminoso con notevole persistenza nel bicchiere. Temperatura di servizio 8 -10 °C in calice a tulipano ampio.