Lo chef Luis Haller crea un dessert con i distillati Roner

cattura-di-schermata-58-d70bfe0b

RONER - Geist di Prugnole - bassa Quando la creatività di uno chef stellato come Luis Haller incontra la qualità dei distillati Roner nascono creazioni a dir poco straordinarie. Lo chef de cuisine di Castel Fragsburg, incantevole Relais & Châteaux sopra Merano, ha la capacità con il suo stile unico di sorprendere i propri ospiti con piatti realizzati con prodotti freschi e locali. Per Haller la perfezione si raggiunge solo quando tutti gli ingredienti che compongono il piatto sono in equilibrio e in armonia. E l'armonia per il suo dessert l'ha trovata nel gusto pieno, persistente e ricco di note di marzapane del "Geist di Prugnole" di casa Roner, un distillato della Linea Raritas, linea di frutti rari, insoliti, quasi sconosciuti, raccolti per ricavare quantità limitatissime di distillati da collezione per veri intenditori. Il dessert "Cioccolato fondente 82%" unisce un tortino al cioccolato dal cuore caldo al gelato al tabacco, lamponi freschi, il tutto profumato dal distillato di "Prugnola".

Appuntamento il 29 giugno

In occasione della magica notte dei fuochi del Sacro Cuore il prossimo 29 giugno Castel Fragsburg e Roner preparano una serata davvero speciale. Mentre le pendici dei monti saranno illuminate dai fuochi votivi, sulla terrazza del ristorante Castel Fragsburg verrà proposta una cena degustazione che culminerà proprio nella presentazione del "Cioccolato fondente 82% con distillato di Prugnole Raritas". Al termine della cena sarà possibile degustare una selezione di distillati Roner presentati dal pluripremiato Mastro distillatore Helmut Oberhofer.