Gianduia Fondente, la nuova crema firmata Bottega

gianduia-fondente-16b7b324

Gianduia Fondente è l’ultima proposta di Bottega che allarga l’ampia gamma di liquori cremosi.

È un prodotto di grande personalità che si caratterizza per la **contenuta gradazione alcolica** e per il pronunciato sapore di cioccolato fondente. Gli spiccati sentori di nocciola, accrescono l’intensità aromatica di questa versione “dark” del tradizionale Gianduia.

Il cioccolato **Gianduia** nasce in Piemonte nel 1806 quando i mastri pasticceri piemontesi, a causa dei costi elevati del cacao, decisero di sostituirlo in parte con la pasta di nocciole tostate e finemente macinate. Nacque così un cioccolatino dal gusto intenso ed elegante con un bouquet tipico di cacao e nocciola. In origine i maître chocolatier torinesi crearono anche una **versione “dark” del Gianduia**, arricchita dal cioccolato fondente, che conquistò i puristi del cibo degli dei.

Gianduia Fondente è un **liquore morbido, vellutato e seducente al palato**. Si caratterizza per il bouquet complesso di nocciola sapientemente tostata e di prelibato cioccolato fondente, con sentori floreali e di frutti esotici. Va servito freddo a fine pasto.

Ottimo come accompagnamento con pasticceria secca e **biscotti al burro**, è un gustoso ingrediente per la **preparazione di deliziosi cocktail**. Si presta infine per arricchire con la sua carica aromatica i gelati a base crema.