



I12093050N

### Crema di Cioccolato Bianco - cl 50

Le Creme Bottega, morbide e vellutate al palato, presentano un gusto unico che deriva dalla qualità e dalla selezione accurata delle materie prime, dalla tradizione pasticceria italiana e dall'esperienza ormai decennale della nostra azienda. Il Fior dilatte Bottega è un liquore cremoso, piacevolmente dolce e dalla moderata gradazione alcolica, caratterizzato da un intenso aroma di cioccolato bianco.

**Area di Produzione:** Veneto

**Caratteristiche:**

La "variante bianca" del cioccolato, che deriva da una tradizionale lavorazione dei semi di cacao, è da sempre molto apprezzata in particolare dai consumatori più giovani. Dalla tipica colorazione avorio, presenta un profumo ed un gusto intensi e persistenti con sentori di latte, burro, vaniglia e biscotto. Un caratteristico bouquet che si ritrova nel Fior di Latte Bottega e che si sposa perfettamente con la voluttuosità e la morbidezza della dolce crema di latte. L'aggiunta di grappa conferisce a questo prodotto una particolare aromaticità che lo rende unico ed inconfondibile.

**Caratteristiche Organolettiche:**

**Colore e Aspetto:** Bianco con sfumature color crema.

**Olfatto:** Caratterizzato da un intenso aroma di cioccolato bianco, con note di vaniglia, e un'elegante fragranza di latte.

**Gusto:** Morbido, cremoso, armonico ed accattivante, al palato presenta la stessa inconfondibile aromaticità che esprime al naso.

**Caratteristiche Chimiche:**

**Alcol % vol:** 15%

**Temperatura di Servizio:** 3 °C

**Abbinamenti:** Grazie alla moderata gradazione alcolica, è particolarmente apprezzato se servito freddo a fine pasto per addolcire il palato. Può rappresentare un gustoso ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail ed è perfetto per accompagnare le fragole fresche o per decorare e completare gelati alle creme.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 30 mesi.

**Bicchieri Consigliati:** Tumbler.

