

CREMINO CIOCCOLATO LATTE E FONDENTE



CODICE	94233
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	500 g

Il classico cremino latte e fondente di Gardini, in un formato più piccolo

DESCRIZIONE	Tradizionale cremino ottenuto unendo un blend di cioccolato extrafondente e al latte con l'aggiunta di purissima pasta nocciola al 100%
ASPETTO	Si presenta a forma di lingotto, si distinguono due fasce, una di colore nocciola, l'altra di colore marrone scuro
SAPORE	Dolce con spiccati sentori di nocciola e cacao; si percepisce la ridotta presenza di zucchero
PRODUTTORE	F.lli Gardini - Forlì (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il nome scelto da Fabio e Manuele Gardini, L'Artigiano, è già esplicativo del perché abbiamo scelto di lavorare con loro. Tutto ebbe inizio negli anni '50 quando i nonni Filippo e Mentana aprirono un panificio, gestito poi dalla figlia Maria con il marito Gastone, che aprirono anche nel 1976, a Lido di Spina (FE) la Pasticceria Le Perle, tuttora meta dei golosi dell'Emilia Romagna. I profumi di pane, croissant, creme hanno accompagnato l'infanzia di Fabio e Manuele Dopo gli studi la passione di famiglia prese il sopravvento e nel 1987, in un piccolo laboratorio di Forlì, iniziarono una nuova avventura nell'affascinante mondo del cioccolato. La produzione artigianale è infatti, per i fratelli Gardini, un valore assoluto perseguito costantemente negli oltre vent'anni di attività. In az
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Prodotto estremamente versatile, può essere proposto in gastronomia venduto al taglio oppure al ristorante come dessert già pronto da servire, magari porzionato al tavolo; consigliamo di considerare come porzione una fetta spessa 5 mm, da tagliare con una lama sottile e liscia