



Crema di Bric del Gaian Grappa

BERTA Panettone al Cioccolato e Grappa, 1000g

CHF 49.00



Stk.

AN 1503100

Herstellung

Der Berta Panettone al Cioccolato e Grappa wird mit natürlicher Hefe sorgfältig gebacken und mit feinen dunklen Schokoladentropfen (13 %) sowie einer köstlichen Grappa-Creme-Füllung aus Bric del Gaian veredelt. Das Ergebnis ist eine herrlich saftige, aromatische Spezialität – ganz ohne Rosinen und kandierte Früchte –, die mit ihrem intensiven Duft und ihrer harmonischen Balance von Schokolade und Grappa begeistert.

Spezielles

Dieser aussergewöhnliche Panettone aus dem Hause Berta verbindet traditionelle piemontesische Backkunst mit der feinen Destillierkunst der berühmten Grappa-Produzenten. Auf Basis eines antiken Rezeptes von Francesco Moriondo – einst Konditor am königlichen Hof – entsteht ein Panettone von unvergleichlicher Qualität und Charakter. Ein luxuriöses Geschenk oder perfekter Begleiter zu den Festtagen – am besten leicht erwärmt und mit einem Glas Berta Grappa geniessen.