

CREMINO LATTE E FONDENTE CON AMARENE



CODICE	94217
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	0,5 kg

Cremino latte e fondente da 500 g con amarene

DESCRIZIONE	Nocciole del Piemonte e amarene candite
ASPETTO	Si presenta come un mattoncino diviso longitudinalmente in 2 strati: una parte superiore più scura e una inferiore più chiara. Tra le due trionfano le amarene candite
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. L'avventura dei due fratelli nel mondo del cioccolato iniziò nel 1987, in un piccolo laboratorio di Forlì. Per loro, la produzione artigianale è un valore assoluto: nessuna linea automatica di produzione e massima attenzione a ogni dettaglio, dalla selezione del cacao, alla lavorazione del cioccolato in purezza, con spezie e prodotti del territorio, fino al confezionamento manuale. Una scelta che ha premiato l'azienda e l'ha portata ad affermarsi come una delle cioccolaterie artigianali più conosciute e apprezzate
CURIOSITÀ	Il cremino da taglio nasce con la volontà di recuperare un prodotto della tradizione cioccolatiera italiana, che una volta veniva appunto venduto al taglio a banco, in ricordo dei bei tempi in cui si mangiava pane e cioccolato...
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