

CREMINO BIGUSTO DA TAGLIO LATTE E FONDENTE



CODICE	94216
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	1,5 kg

Prodotto della tradizione cioccolatiera italiana, in versione da taglio

DESCRIZIONE	Il cremino tradizionale Gardini è ottenuto unendo un blend di cioccolato extrafondente e al latte con l'aggiunta di purissima pasta nocciola al 100%
ASPETTO	Si presenta come un mattoncino dove sono visibili 3 strati: quello superiore e inferiore di colore chiaro (cioccolato al latte), quello centrale di colore più scuro (cioccolato fondente)
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