

# CREMA SPALMABILE GIANDUJA



<b>CODICE</b>	94230
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>PESO</b>	3 kg

Crema Gianduia ideale per farciture e cotture in forno

<b>DESCRIZIONE</b>	Crema Gianduia con il 18% di nocciole
<b>ASPETTO</b>	Crema densa di colore marrone, molto stabile anche in cottura
<b>SAPORE</b>	Dolce con spiccati sentori di nocciola
<b>PRODUTTORE</b>	F.lli Gardini - Forlì (FC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	<p>Il nome scelto da Fabio e Manuele Gardini, L'Artigiano, è già esplicativo del perchè 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</p>
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	<p>Ottima crema per farciture, grazie alle sue caratteristiche resiste perfettamente alle cotture e può quindi essere utilizzata anche per la realizzazione di dolci come crostate, biscotti, croissant o anche per aromatizzare una crema pasticcera</p>