



## **Distilleria Erboristica Alpina** **Gianduiotto Crème de chocolat noisette**

Nichée dans le Piémont, région berceau du gianduja, la Distilleria Erboristica Alpina est une petite maison artisanale qui élabore des liqueurs gourmandes en s'appuyant sur le patrimoine botanique et pâtissier alpin. Leur Gianduiotto rend hommage à la fameuse confiserie turinoise, en transformant ce mariage mythique de chocolat et de noisette en une crème onctueuse à boire, riche et veloutée.

Le Gianduiotto est une crème de liqueur à base de chocolat noir et de noisettes du Piémont IGP, inspirée des célèbres bonbons gianduja. Faible en alcool, cette liqueur se déguste fraîche, en dessert, sur de la glace, ou même en pâtisserie. Sa texture crémeuse et son goût profond de noisette en font un produit résolument gourmand, apprécié des amateurs de douceurs liquides.

[Obtenir un devis](#)



**UGS :** d41d8cd98f00

### **ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Producteur</b>	<a href="#">Distilleria Erboristica Alpina</a>
<b>Pays</b>	<a href="#">Italie</a>
<b>Format</b>	<a href="#">700ml</a>
<b>Degré d'alcool</b>	<a href="#">16 %</a>
<b>UVC</b>	<a href="#">6.0</a>
<b>Catégories :</b>	<a href="#">Importations privées</a> , <a href="#">Uncategorized</a>