

Weinzentrale

EBERLE

Crema Gianduaia al Latte 210 g - Lindt & Sprüngli S.p.A.

Art.-Nr: 09562



Beschreibung:

Die Creme kommt aus dem Hause Caffarel, in dem die Gianduaia erfunden wurde. Aus Piemonteser IGP Haselnüssen und Vollmilchschokolade gerührte Creme, die auf Weißbrot und zu Kuchen und Desserts schmeckt.

Hersteller:

Die Piemonteser Haselnuss IGP ist das große Thema des Turiner Chocolatiers Caffarel. Im 19. Jahrhundert erfand Paul Caffarel den Gianduiotto mit viel Haselnusscreme, bis heute eine der köstlichsten Pralinen, die es gibt. Caffarel arbeitet 'From Bean to Bar' und stellt hervorragende Schokoladenspezialitäten her.

Anbau:

Die liebliche Hügellandschaft des südwestlichen Piemont ist bedeckt von Reben, Haselnusssträuchern und Wäldchen. Von dort kommen Weine wie der Barolo, die begehrten Alba-Trüffel und raffinierte Süßigkeiten.

Rebsorte -	Region Piemont	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart fruchtbarer Tonboden und viel Sonnenschein	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung beste Piemonteser IGP Haselnüsse	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu



Exotische Gerichte



Junk-Food



Desserts



Gebäck