

GIANDUIA 17%



Caratteristiche organolettiche

Provenienza: Italia

Gradazione alcolica : 17% vol

Colore e aspetto: marrone con sfumature crema

Olfatto: profumo di cioccolato, gianduia e grappa

Gusto e Retrogusto: dolce, cremoso e suadente.
Sentori di nocciola

Caratteristiche e processo di produzione:

Gianduia è un liquore cremoso e piacevolmente dolce. Si caratterizza per la moderata gradazione alcolica, che lo rende morbido al palato, e per un emozionante sapore di cioccolato e gianduia. E' l'unico liquore al cioccolato, che contiene grappa veneta e pasta di nocciole.

VERSIONE CL.3 - I 12077003 (mignon)

VERSIONE CL.20 - I 12077020

VERSIONE CL.50 - I 12077050

VERSIONE CL.70 - I 12077070

Minimo d'ordine per i formati da CL.3 e CL.20