



Distilleria Marolo, Panettone alla Grappa di Moscato

Artikeltyp	Pasta, Grissini, Olivenöl und mehr
Land	Italien
Region	Piemont
Produzent	Distilleria Marolo
Apero & Vorspeisen	Apérogebäck
Dessert und Käse	Wähen
Artikelnummer	8590000

Weinbeschreibung

Frisch gebacken von einer Bäckerei im Piemont, ist dieser Panettone luftig und leicht. Keine kandierten Früchte, sondern in Grappa eingelegte Weinbeeren und knusprige Mandeln, welche dieser Delikatesse das gewisse Etwas verleihen. Wir versprechen Ihnen: Haben Sie einmal davon gekostet, wollen Sie nie mehr einen anderen Panettone!

Ein Panettone wiegt 1 Kilogramm.

Distilleria Marolo

Seit 1977 destilliert Marolo den Geist des Landes.

Grappas von den besten Italienischen Weingütern, eine Beehrung der grossen Traubenvielfalt der Langhe, Monferrato und Roero.

Die Grappas sind ein Spiegel der Reichhaltigkeit und Vielfalt des Terroirs. Sie sind keine neutralen, industriellen Produkte, sondern ein Grappa der die Geschichte der Traube erzählen kann, von der er stammt.

Von Beginn an hat der Grappa - Macher Paolo Marolo nach Möglichkeiten gesucht, seinen Grappa in verschiedenen Produkten zu verarbeiten. Diese Suche leitete ihn zu der Zusammenarbeit mit verschiedenen kleinen Handwerksbetrieben aus dem Piemont und in dieser Zusammenarbeit sind verschiedene Delikatessen entstanden wie der Panettone, Baci, Torrone und viele andere!