



ALLA SCOPERTA
DI ANTICHI SAPORI.

CIOCCOLATINI al BARBERA CHINATO

Il cioccolato fondente, "la Martinella" e l'esperienza del laboratorio dolciario Accornero e Sperandri sono i tre elementi che compongono un simpatico abbinamento tra il Barbera Chinata ed il cioccolato. L'armonia che ne scaturisce è un'esaltazione del gusto di questo Barbera chinato.

CODICE	PEZZI	L	H	P
ci32	12	30	7	32



ALLA SCOPERTA
DI ANTICHI SAPORI.

ZABAIONE al MOSCATO

Zabaione classico con uova, Moscato e Marsala.

CODICE	PEZZI	L	H	P	
zm20	24	30	10	23	200 GR
zm30o	12	28	19	20	300 GR

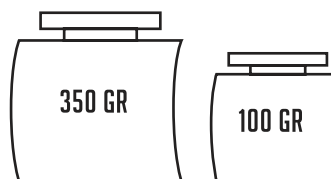


ALLA SCOPERTA
DI ANTICHI SAPORI.

ZABAIONE al BARBERA CHINATO

Lo zabaione classico, con uova e Moscato d'Asti, viene aromatizzato con l'aggiunta di una buona dose di Barbera chinata, che con le sue erbe aromatiche rende molto più piacevole il gusto e persistente l'aroma.

CODICE	PEZZI	L	H	P	
zb20	24	30	10	23	200 GR
zb30o	12	28	19	20	300 GR



ALLA SCOPERTA
DI ANTICHI SAPORI.

CREMA alla NOCCIOLA

Finissimo cioccolato con nocciola IGP Piemonte, realizzano una delle ricette dolciarie piemontesi più famose.

CODICE	PEZZI	L	H	P	
cn10o	24	41	8	27	100 GR
cn35o	12	28	19	20	350 GR