



Panettone Grappa Moscato POLI

CHF 42.00

Der Grappolone von Jacopo Poli ist eine exklusive Spezialität, die italienische Backkunst mit edler Destillierkunst vereint. In diesem luxuriösen Panettone verschmelzen die weiche, duftende Hefegebäck-Textur mit einer feinen Grappa-Moscato-Creme und saftigen Rosinen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Der Grappolone wird nach traditioneller Methode mit natürlicher Hefe hergestellt, von Hand verpackt und in einer edlen Metalldose präsentiert. Jeder Bissen ist eine harmonische Verbindung von Süße, Frucht und zarter Grappa-Wärme - ein Fest für Geniesser und Liebhaber italienischer Spezialitäten.

Produzent	Poli Distillerie
Kategorie	Kulinaria
Land	Italien
Flaschengröße	0 cl
Artikelnummer	322895



Vinifikation

Der Grappolone von Jacopo Poli ist eine exklusive Spezialität, die italienische Backkunst mit edler Destillierkunst vereint. In diesem luxuriösen Panettone verschmelzen die weiche, duftende Hefegebäck-Textur mit einer feinen Grappa-Moscato-Creme und saftigen Rosinen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Der Grappolone wird nach traditioneller Methode mit natürlicher Hefe hergestellt, von Hand verpackt und in einer edlen Metalldose präsentiert. Jeder Bissen ist eine harmonische Verbindung von Süße, Frucht und zarter Grappa-Wärme - ein Fest für Geniesser und Liebhaber italienischer Spezialitäten.

