



Panettone Grappa Moscato POLI

CHF 42.00 | 10 cl = CHF

Le Grappolone de Jacopo Poli est une spécialité exclusive qui marie l'art traditionnel de la pâtisserie italienne au savoir-faire raffiné de la distillation. Dans ce panettone luxueux, la texture moelleuse et parfumée de la pâte levée se mêle à une délicate crème au grappa Moscato et à des raisins secs juteux pour créer une expérience gustative unique. Le Grappolone est élaboré selon la méthode traditionnelle avec du levain naturel, emballé à la main et présenté dans une élégante boîte en métal. Chaque bouchée est une harmonie de douceur, de fruit et de la chaleur subtile du grappa - un véritable festin pour les gourmets et les amoureux des spécialités italiennes.

Producteur	Poli Distillerie
Type d'article	Kulinaria
Pays	Italie
Format	0 cl
Numéro d'article	322895



Vinification

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.

