



## Panettone Grappa Moscato POLI

CHF 42.00 | 10 cl = CHF

Il Grappolone di Jacopo Poli è una specialità esclusiva che unisce l'arte pasticceria italiana alla raffinata arte della distillazione. In questo panettone di lusso si fondono la morbida e profumata consistenza dell'impasto lievitato con una delicata crema al Grappa Moscato e uvetta succosa, creando un'esperienza di gusto unica. Il Grappolone è prodotto secondo il metodo tradizionale con lievito naturale, confezionato a mano e presentato in una pregiata scatola di metallo. Ogni assaggio è un'armoniosa combinazione di dolcezza, frutta e la sottile calda nota del Grappa - una festa per i buongustai e gli amanti delle specialità italiane.

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Produttore                 | Poli Distillerie |
| Categoria                  | Kulinaria        |
| Paese                      | Italia           |
| Dimensioni della bottiglia | 0 cl             |
| Numero articolo            | 322895           |



### Vinificazione

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.

