www.monferratontour.it

DAVIDE BARBERO

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: Les origines de cette entreprise historique de production de nougat remontent à 1882. Et il y a cinq générations au sein de la même famille qui ont succédé à la direction de l'entreprise, réputée pour son nougat piémontais friable. Il est fait selon l'ancienne recette d'Asti avec du blanc d'œuf frais, des noisettes IGP du Piémont et du miel mille fleurs du terroir, à travers une longue cuisson dans des chaudières à vapeur pendant environ 7 heures. Ce Nougat Gran Cru est également disponible avec des amandes « pizzute » de Noto, du miel de citron de Sorrente, des zestes de citron d'Amalfi et des pistaches de Bronte, du miel d'orange de l'Etna et du zeste d'orange de Sicile. La variante avec couverture de chocolat extra-noir est également excellente, suivie des « Torronfette », des tranches très fines de nougat friable. Il mérite également la production de chocolat : gianduiotti (chocolat aux noisettes typique de Turin), truffes, chocolats farcis, « boeri » (petit chocolat composé d'une cerise à l'alcool enveloppée dans sa liqueur dans une épaisse couche de chocolat noir), pralines, cri, cri, le Nocciolone (lingot de chocolat gianduia aux noisettes du Piémont). Enfin, les Griessins « Rubatà » recouvert de chocolat et d'autres délices.
Téléphone: +39 (0141) 594.004

Links

http://www.barberodavide.it