GIRAUDI

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: Est presque impossible de résister à la Giacometta, une crème de gianduja à la noisette qui, avec les Nugatelli (briques recouvertes de chocolat et fourrées de cremino et de noisettes piémontaises IGP), le Mandrugnin à la liqueur et les Nocciolini (boules de chocolat fourré à la crème IGP de noisette piémontaise) sont les produits phares historiques de ce laboratoire du chocolat. A la barre se trouve Giacomo Boidi, qui a inauguré en 2005 un grand espace avec des boutiques de chocolat, une cafétéria et un espace éducatif pour les enfants. Ici vous trouverez de nombreuses propositions sucrées : une théorie des pralines à la coquille de lait, noires et blanches, fruits confits enrobés de chocolat, quelques spécialités du terroir comme les amaretti Marengo et les Baciut (baci di dama à la farine de kamut). Mais là où Giacomino donne le meilleur de lui-même, c'est dans la création de pralines aux combinaisons et garnitures les plus originales : huile d'olive extra vierge, caramel salé, citron à la menthe et orange et Grand Marnier. Le mini Gianduiotto (7,5 grammes) en version classique et en version foncée sans lait.

(photo tirée du site Internet de l'entreprise)
Téléphone: +39 (0131) 278.472
E-mail: info@giraudi.it
Autres notes: label "Piémont Excellence Artisanale"

Links

http://www.giraudi.it

Photo

