

CUNESE AL “LO SERPOL”

ricetta esclusiva
dell'Associazione Pasticceri Provincia
Granda
Amici del Cioccolato

INGREDIENTI

uova farina, glucosio, ciocolate al latte,
cioccolato fondente, liquore “Lo Serpol”

L'infuso di timo serpillo, in occitano “lo serpol”, si amalgama in modo perfetto con gli ingredienti del ripieno, e la copertura di cioccolato fondente 100% burro di cacao ne attenua l'aroma che persiste piacevolmente nel tempo.



**Preferite i negozi
che espongono
questo marchio**



*Vi garantiscono la qualità del loro
cioccolato con 100% di burro di cacao
ed una qualificata lavorazione artigianale*

- **IL CUNESE AL “LO SERPOL”** è il frutto di anni di esperienza e collaborazione fra i laboratori “Amici del cioccolato” per i quali una rinomata distilleria occitana, con sede in Valle Grana – Cuneo -, produce in esclusiva il liquore “Lo Serpol” utilizzato nella preparazione del nuovo cuneese.
- **IL CUNESE AL “LO SERPOL”** è prodotto da ...

