



Nocciorum[®] CREMA

**Crema spalmabile a base alcolica
Preparata artigianalmente
Antica ricetta piemontese**

Alcohol-based spreadable cream
Handcrafted
Ancient Piedmontese recipe



PESO	150 g
CODICE	02CRERUM
SCADENZA	18 mesi

WEIGHT	150 g
CODE	02CRERUM
SHELF LIFE	18 months

Crema con cioccolato fondente biologico, rum agricolo invecchiato in barrique di quercia iberica e granella di nocciole Piemonte IGP.

Ingredienti: cioccolato extra fondente BIO (fave di cacao BIO, zucchero di canna BIO, burro di cacao BIO, estratto di vaniglia naturale, Emulsionante: lecitina di SOIA; Cacao: 57% min.) zucchero, LATTE intero, alcoolato di rum 40% (acqua, alcool, aromi, distillato di canna) rum agricolo originale 5%, UOVA allevate a terra, amido di riso, NOCCIOLE Piemonte IGP (3,5%).

Pacific Rim

In equilibrio tra eccellenze del territorio e sapori dell'altro mondo prova la NOCCIORUM con: gustosissimi cubetti di ananas abbrustoliti.

Il morbido gusto del rum avvolgerà la freschezza della frutta, sprigionando sapori e profumi caraibici.

Organic dark chocolate spreadable cream (67%), with rum (45%) and Piedmont IGP hazelnuts (3.5%).

INGREDIENTS: organic extra dark chocolate (organic cocoa beans, organic cane sugar, organic cocoa butter, natural vanilla extract, Emulsifier: SOY lecithin; Cocoa: 57% min.) sugar, whole MILK, 40% rum (water, alcohol, aromas, cane distillate) original agricultural rum 5%, EGGS, rice starch, Piedmont IGP HAZELNUTS (3.5%).

Pacific Rim

In balance between Piedmontese excellences and flavours from the other part of the world, try NOCCIORUM with little cubes of roasted pineapples. The soft taste of rum will envelop the freshness of the fruit, releasing Caribbean flavours and aromas.

1964

Brignone

EXCELLENCE CHOCOLATE FROM PIEMONTE

**PASTICCERIA
BRIGNONE s.a.s.**

Strada valli occitane, 127
12020 Roccabruna (CN) Italy
info@pasticceriabrignone.com
+39 0171 918151



www.pasticceriabrignone.com

