



TORRONE MORBIDO ALLA NOCCIOLA, MORLACCHI (150 GR)



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le nougat mou aux noisettes de la Pasticceria Morlacchi est une véritable douceur, raffinée et délicate. Sa texture tendre, fondante, révèle des arômes profonds et envoûtants de miel, parfaitement équilibrés par le croquant des noisettes du Piémont IGP, réputées pour leur finesse et leur goût unique. Les noisettes, légèrement grillées, apportent une intensité et une touche gourmande qui se marient harmonieusement avec la douceur du nougat, travaillé lentement au bain-marie pour préserver toute sa saveur. À savourer doucement, cette friandise artisanale transporte les papilles dans un voyage italien des plus élégants. À conserver dans un endroit frais et sec pour préserver toute sa finesse.

PROVENANCE

PRODUIT ALIMENTAIRE

APPELLATION

EPICERIE

DOMAINE

MORLACCHI

METS - VINS

IDÉAL POUR
ACCOMPAGNER UN
CAFÉ OU OFFRIR UN
MOMENT DE DOUCEUR
APRÈS UN REPAS. UNE
EXPÉRIENCE GUSTATIVE
IRRÉSISTIBLE POUR
LES AMATEURS DE
DESSERTS FINS
ET D'ALCOOLS
D'EXCEPTION.



CŒNOLOGIE

La Maison Morlacchi, spécialiste du nougat italien (torrone), allie tradition et innovation pour offrir des confiseries d'exception. Avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.



VITICULTURE

Transformation lente au bain-marie, avec des noisettes IGP du Piémont.