

CREMA GIANDUIOTTO

Un'iconica bontà da gustare nel cono

Vestito d'oro, si lascia ammirare in tutto il suo splendore, prima di essere assaporato... Il **gianduiotto**, uno dei simboli della finissima arte dolciaria piemontese, famoso in tutto il mondo, si offre al pubblico dei golosi di eccellenza, in una sorprendente versione gelato: **Crema Gianduiotto**.

La nuova referenza firmata **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani** è realizzata con nocciole selezionate esclusivamente nel **circoscritto areale delle Langhe**, una terra così generosa da diventare patrimonio mondiale dell'umanità dell'**Unesco**.

Una ricetta che è un autentico tributo alla tradizione, per assaporare tutta la bontà dell'iconico cioccolatino nel cono e in coppetta.

www.pernigottigelatieri.com

GIANDUIOTTO CREAM

An icon of goodness to be enjoyed in the cone.

Dressed in gold, it can be admired in all its splendour, before being tasted...

The **gianduiotto**, one of the symbols of the finest Piedmont arts of confectionery, famous all over the world, is offered to the public of gourmands of excellence, in an amazing gelato version: **Gianduiotto Cream**.

The new reference by **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani** is made with hazelnuts selected exclusively in the circumscribed areas of the Langhe, a land so plentiful that it has become a **UNESCO World Heritage Site**.

A recipe that's an authentic tribute to tradition, to savour all the goodness of the iconic chocolate in the cone or in the cup.

www.pernigottigelatieri.com