

要冷蔵

強い衝撃を
与えないで下さい

TERRA
VERT

Gocce di Grappa

グラッパ入り「手造りチョコレート」

予約受付開始 / 1月10日出荷開始予定

今年もシボーナよりゴツェ・ディ・グラッパ(グラッパ入りチョコレート)の製造開始の連絡が入りました。昨年も大人気でありました手造りチョコレート。今年も1月の入荷スケジュールで予約を受け付けます。モスカートのグラッパがたっぷり詰まったチョコレートは1粒1粒職人の手作業で作られます。イタリアらしい濃厚な味わいのチョコレート、ぜひお試しください。



Gocce di Grappa / Sibona

ゴツェ・ディ・グラッパ / シボーナ

参考上代: 4,900 円

ご注文数

個

『モスカートのグラッパとチョコレートのマリアージュ』

伝統の製法を守り、1粒1粒職人の手作業によって造られるゴツェ・ディ・グラッパ(グラッパ入りチョコレート)。作業上、寒くなってからでないと造ることができないので10月に入ってから作業を開始します。上品な甘味のチョコレートにシボーナ自慢の少し樽の風味が漂うグラッパ・ディ・モスカートが最高のマリアージュを実現。イタリア国内でも非常に人気が高く、高級レストランのプティフルにも使われています。今回は12月のクリスマスには間に合いませんでした…。すみません。年1回のお届けになります。

- バリー・カレポーのチョコレートを使用。
- 中身のグラッパはグラッパ・ディ・モスカート。
- 手作りで大きさにばらつきがある為、1ボトルに約30粒が詰められています。
- 化粧箱に入れてお届けになります。

＜御注意下さい＞

チョコレートの中に液体のグラッパが沢山入っています。噛むと溢れ出します。
直射日光やライトの当たる場所を避け、冷暗所で保存をお願いします。暖かい場所で保存するとグラッパが漏れ出してしまいます。
強い衝撃を与えるとチョコレートが破損し、グラッパが漏れ出てしまいます。ご注意ください。
賞味期限は裏貼りに記載されています。
出荷開始予定日: 1月10日

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM