

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「手造りチョコレート」

予約受付開始 / 12月4日出荷開始予定

今年もシポーナよりゴツェ・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12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と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 / シポーナ

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ポ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月のクリスマス需要に合わせて航空便にてお届け致します。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: 12月4日

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

様

電話番号

帳合酒飯店

納品日

月

日



テラヴェールの最新情報はFacebook
造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!