BACI PERUGINA SFUSI / 87,5 G

SKU: 2158

Italienska ”lyckokakor”.
Mörk chokladpralin med hasselnötskräm, hel och krossad hasselnöt.

PRODUKT BESKRIVNING

Italienska ”lyckokakor”.
Mörk chokladpralin med hasselnötskräm, hel och krossad hasselnöt.

Ingredienser: socker, **hasselnötter** 29%, kakaomassa, kakaosmör, **mjölkpulver**, vattenfritt **smör**, emulgeringsmedel: solroslecitin, aromer. Kan innehålla spår av andra **nötter**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2369 kJ / 570 kcal
Fett	39,0 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	44,0 g
- varav sockerarter	41,0 g
Fibrer	6,5 g
Protein	7,4 g
Salt	0,03 g

Idén om Bacio föddes då Luisa Spagnoli använde och formade choklad och hasselnötskross som blivit över från annan tillverkning. Resultatet blev en oregelbunden formad choklad, som - liknade en knuten hand, där den mest framträdande ”knocken” representerades av en hel - hasselnöt. De kallade chokladbiten för ”Cazzotto”.
Giovanni Buitoni, VD för Perugina och president för Buitoni, tyckte inte att det var en bra idé att bjuda på choklad som var som att ge en”cazzotto”, han ville byta till ett mer lämpligt namn. Således föddes ”Bacio” av Perugia. De första kartongerna dök upp på trettiotalet, även om Federico Seneca, företagets dåvarande konstnärliga chef, inte ansåg dem ursprungligen romantiska som vi gör idag.
Legenden berättar att Luisa brukade skriva korta meddelanden till sin älskare Giovanni Buitoni och lindade dem runt chokladen, som hon sedan skickade till honom. Seneca, som hämtade inspiration från den ovannämnda oerkända kärlekshistorien, ville sammankoppla dessa fina kärleksmeddelanden och chokladen för alltid. Så idag hittar vi fortfarande ett meddelande skrivet på olika språk mellan chokladen och silveromslaget.
Typ: Mörk chokladpralin med hasselnötter. Italienska ”lyckokakor”.
Karaktär: Perfekt konsistens, doft och smak.
Servering: Jättegoda till en kopp espresso.