Noccioli

Die Schokoladen-Leidenschaft

Leidenschaft für Schokolade und zwischen Technologie und Tradition: Sorgfältige Auswahl der besten Rohstoffe, Vereinigung von Handwerk und fortschrittlicher Technologie, Liebe und Engagement für die Schaffung echter Produkte und hoher Qualität. Dies sind die Zutaten für den Erfolg von Aldea. Das Unternehmen mit Sitz in Dronero, einem kleinen mittelalterlichen Dorf am Fuße der majestätischen Cuneo-Alpen, ist der Erbe der Schokoladenkunst des Konditors Giuseppe Galletti, der 1905 das "Droneresi" erfand. Der "Droneresi", der auf der Internationalen Weltausstellung in Turin verliehen wurde, erhielt Giuseppe Galletti den höchsten Preis mit Diplom und Goldmedaille: die exquisiten Schokoladen mit weicher Creme und Rumlikör wurden zu den Begründern der glücklichen Tradition der Pralinen Provinz Cuneo. Die Herstellung von Aldea ist mit der jahrhundertealten piemontesischen Konditoreitradition verbunden und wird dank der Leidenschaft und des Engagements der Familie Martini, der Eigentümerin der Firma, mit besonderer Sorgfalt nach geheimen Rezepten ausgeführt, die von Vater zu Sohn weitergegeben wurden. Heute präsentiert sich Aldea als eine stolze industrielle Realität, die mit den modernsten Produktionstechniken ausgestattet ist und in der Lage ist, Produkte zu entwickeln, die der Tradition entsprechen und auf den Geschmack der Öffentlichkeit achten.

Haselnuss im Schokomantel -einzeln verp. 1000gr
Artikel: 103146 Beutel

Karton: 4 Stück
Ethnie: keine Unterteilung
Produktgruppe: SÜSSWAREN OHNE GEBÄCK
Warengruppe: SCHOKOLADE
Produktionsland: Italien

GTIN CU: 8010959333021

GTIN TU: 8010959333076

Zutaten / Nährwerte:
https://www.gerig.ch/tb/08010959333021/

Gustav Gerig AG
Hardturmstrasse 169
CH-8005 Zürich

Telefon: +41 44 444 33 33
Fax: +41 44 444 33 00

Website: www.gerig.ch
E-Mail: info@gerig.ch