



I12087050

### Crema al Cappuccino - cl 50

Le Creme Bottega, morbide e vellutate al palato, presentano un gusto unico che deriva dalla qualità e dalla selezione accurata delle materie prime, dalla tradizione pasticceria italiana e dall'esperienza ormai decennale della nostra azienda. Il Cappuccino è un liquore cremoso, piacevolmente dolce e dalla moderata gradazione alcolica, caratterizzato dagli inconfondibili sentori di latte e di caffè.

**Area di Produzione:** Veneto

**Caratteristiche:**

Il cappuccino è una bevanda composta da caffè e latte montato a vapore. In Italia, il Paese dove è più diffuso, viene consumato tradizionalmente nel corso della mattina, a colazione o dopo, mai durante i pasti. Storicamente viene attribuita al padre Cappuccino Marco d'Aviano (1631-1699) l'invenzione di questa famosa bevanda italiana. Si narra che, quando si trovava a Vienna, il frate entrò in un locale e, non riuscendo a bere il caffè così forte, chiese qualcosa per addolcirlo. Gli portarono del latte e il liquido si schiarì diventando dello stesso colore del saio del religioso. «Kapuziner!» esclamarono gli avventori del locale. Nel corso del XVIII secolo, la bevanda si diffuse soprattutto in Friuli Venezia Giulia e in tutto l'Impero austro-ungarico. Alla fine dello stesso secolo, la moda del cappuccino si era concentrata sulla preparazione manuale della schiuma da latte; ma fu solo all'inizio del XX secolo, con l'introduzione sul mercato delle prime macchine da caffè espresso, che la bevanda cominciò a prendere l'attuale forma, grazie alla preparazione della schiuma da latte attraverso il beccuccio a vapore. Si tratta di un'eccellenza del made in Italy, più diffusa anche dell'espresso proprio perché più dolce. Il Cappuccino Bottega viene prodotto con latte delle Alpi, lasciato cuocere a lungo con selezioni di caffè. Si tratta di pregiate varietà Arabica di provenienza etiopica. Il paese africano, la cui morfologia è caratterizzata da montagne frastagliate e da estesi altipiani, è considerato la culla del caffè. L'aggiunta di zucchero conferisce un tocco di dolcezza equilibrata al Cappuccino, regalando al prodotto una gradevole cremosità.

**Caratteristiche Organolettiche:**

**Colore e Aspetto:** Color caffelatte, con riflessi che spaziano dal marrone acceso al nocciola

**Olfatto:** Armonioso equilibrio tra caffè e latte, con sentori tostati di cereali, caramello, cacao, vaniglia e note finali di fiori e di frutta secca.

**Gusto:** Accattivante, seducente e suadente, al palato spiccano le note di panna, accompagnate dal sapore moderatamente amaro e dalla bilanciata acidità del caffè.

**Caratteristiche Chimiche:**

**Alcol % vol:** 15%

**Temperatura di Servizio:** 3 °C

**Abbinamenti:** Grazie alla moderata gradazione alcolica, è particolarmente apprezzato se servito freddo a fine pasto per gratificare il palato, per accompagnare il caffè o per completare gelati a base crema. Può infine essere impiegato ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 30 mesi.



**Bicchieri Consigliato:** Tumbler.

