

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi

Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Prodotti della Pasticceria

Nome del prodotto: Cioccolatino cremino

Caratteristiche:

Il cremino è un cioccolatino costituito da due strati di cioccolato gianduia inframmezzati da una pasta di cioccolato contenente nocciole, caffè o limone. Oltre le selezionatissime materie prime del cioccolato, si utilizzano pasta di nocciole del Piemonte (tonda gentile delle Langhe), pasta di caffè ed estratto di limone di Sicilia. Il prodotto è incartato in alluminio ed avvolto con una fascetta di carta.

Zona di produzione:

Il cioccolatino cremino è prodotto nell'intero territorio del Piemonte.

Cioccolatino cremino

Nel 1858 Ferdinando Baratti conobbe a Torino Edoardo Milano e, insieme, decisero di aprire una confetteria liquoreria in via Dora Grossa e di iniziare la produzione di prodotti tipici piemontesi tra cui i cioccolatini cremini. Sull'onda dei successi ottenuti nel 1875 fu inaugurato a Torino, in piazza Castello il salone pubblico di gusto tardo liberty tutt'ora esistente.

