

La Nocciola Piemonte IGP protagonista dell'autunno Lindt

[lindt-tavoletta-latte-nocciolepiemonteigp-9e5aae53](#)

Per l'autunno 2016 i Maîtres Chocolatiers Lindt hanno declinato la loro arte in tre straordinarie ricette nate dall'incontro tra il cioccolato Lindt e la pregiata Nocciola Piemonte IGP, la cui denominazione garantisce l'elevata qualità e l'autenticità del prodotto. Questo rinomato frutto, che proviene direttamente dai celebri noccioli della regione piemontese, si distingue per l'unicità del suo gusto e per la freschezza del suo aroma.

Utilizzata sin dall'antichità per le sue proprietà organolettiche, la nocciola del Consorzio di Tutela è una vera eccellenza dell'agroalimentare italiano, simbolo della tradizione secolare che trova la sua massima espressione tra le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato. Dalla grande esperienza e dedizione dei Maîtres Chocolatiers Lindt, che con passione e rigore selezionano sempre i migliori ingredienti, nascono così Excellence Fondente Nocciola, dedicata agli amanti della texture croccante della granetta di nocciole abbinata al finissimo cioccolato Lindt, e le Tavolette Latte e Fondente con nocciole intere gentilmente tostate per chi desidera essere conquistato dal contrasto tra la morbidezza del goloso cioccolato Lindt e l'extra croccantezza del frutto piemontese.

[Lindt Excellence Fondente Nocciola](#) **EXCELLENCE FONDENTE NOCCIOLA**

Excellence Fondente Nocciola, la nuova straordinaria ricetta della gamma Excellence creata dai Maîtres Chocolatiers Lindt, rappresenta il connubio perfetto tra il finissimo e intenso cioccolato fondente Lindt e la croccante Nocciola Piemonte IGP. La fragranza unica e il sapore intenso di questa nuova ricetta, che vede protagonista un ingrediente così pregiato come la nocciola del consorzio piemontese, permetteranno di vivere un'autentica esperienza dal gusto tipicamente italiano.

[fr](#) **TAVOLETTE LATTE E FONDENTE CON NOCCIOLE INTERE**

Per conquistare proprio tutti gli appassionati del cioccolato, i Maîtres Chocolatiers Lindt hanno lavorato con cura e arricchito le tavolette al latte e fondente con la Nocciola Piemonte IGP. La Tavoletta al Latte, dedicata agli amanti dei contrasti più dolci, è un goloso abbraccio tra il finissimo

cioccolato al latte Lindt e le croccanti nocciole accuratamente tostate, mentre la Tavoletta Fondente con Nocciole Intere, è una ricetta perfettamente equilibrata dove l'extra croccantezza delle nocciole sposa l'intenso cioccolato fondente Lindt.

www.lindt.it