



Allevatore di Formaggi

Erboritain Guffanti (erborinato e cioccolato)



Descrizione

Una dolcissima novità in Guffanti. La rivisitazione in chiave moderna della classica Pralina Erborinata Guffanti. Un Napolitain al cioccolato (sia cioccolato al latte che cioccolato bianco) con un'anima di formaggio erborinato, grazie all'unione delle parole ERBORinato e napolITAIN nascono gli ERBORITAIN firmati Guffanti. Ogni pralina riporta il nome dei fondatori della Luigi Guffanti Formaggi, ovvero Luigi e Dirce (marito e moglie). Dirce è composto da cioccolato al latte con erborinato novarese, mentre Luigi presenta cioccolato bianco con all'interno Erborinato Sancarlone al caffè. I due Napolitain uniti formano un cuore, il grande cuore delle donne e degli uomini che producono e lavorano il formaggio ed il grande cuore con cui Guffanti tramanda nel tempo la propria tradizione casearia. Disponibili sfusi (codice 9900105), in scatola da 18 pezzi (codice 9900106) ed in sacchetto da 24 pezzi (codice 9900107). Li potete trovare in negozio ad Arona o sullo shop on line. [ACQUISTALO NELLO SHOP >>](#) [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

n.d.

Sapore

n.d.

Abbinamenti

n.d.

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Lavorazione:** n.d.
- **Pasta:** n.d.
- **Salatura:** n.d.
- **Stagionatura:** n.d.
- **Grassi:** n.d.
- **Peso:** n.d.
- **Dimensioni:** n.d.
- **Produttori:** n.d.
- **Codice Forma:** 9900105 (sfuso) - 9900106 (scatola) -9900107 (sacchetto).
- **Codice tagliato:** n.d.