

Erboritain Guffanti (erborinato e cioccolato)



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Una dolcissima novità in Guffanti. La rivisitazione in chiave moderna della classica Pralina Erborinata Guffanti: finalmente disponibili gli ERBORITAIN!

Un Napolitain al cioccolato (sia cioccolato al latte che cioccolato bianco) con un'anima di formaggio erborinato,

da qui il nome **ERBOR**inato + napol**ITAIN** = **ERBORITAIN**

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.

Il tutto dedicato ed intitolato ai bisnonni fondatori, con i due "Erboritain", Luigi e Dirce che, uniti – come lo sono stati i due coniugi per tutta la vita – formano un cuore, il grande cuore di tutti coloro che apprezzano e seguono Guffanti e quello, se possibile ancora più grande, con cui Guffanti tramanda nel tempo la propria dedizione alla tradizione casearia.

Disponibili sfusi (codice 9900105), in scatola da 18 pezzi (codice



Allevatore di Formaggi

9900106) ed in sacchetto da 24 pezzi (codice 9900107).

Li potete trovare in negozio ad Arona o sullo [shop on line](#)

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche tecniche

Codice forma: 9900105 (sfuso) - 9900106 (scatola) -9900107 (sacchetto).