



TORTA COSIMO DE' MEDICI 400G



9,90€ 8,91€ Sconto 10%*

La torta è stata creata in occasione dei 500 anni dalla nascita di **Cosimo de' Medici** fondatore della città di Portoferraio. Il dolce è stato scelto tra le diverse ricette preparate dai ragazzi dell'istituto alberghiero elbano, e dopo una prima selezione che si è svolta con assaggi di esperti nella sede del liceo Brignetti, è risultata vincente quella realizzata dallo studente Alessio Giannoni.

Al progetto della **Torta Cosimo de' Medici** hanno anche partecipato anche gli studenti dell'istituto Cerboni indirizzo grafico che con l'insegnante e artista Cristina Sammarco hanno disegnato la confezione per la prestigiosa torta. Risultato, una scatola accattivante e degna del dolce. La Torta Cosimo de' Medici è stata così definita dal famoso Chef Alvaro Claudi: «Fedele al periodo, in quell'epoca si iniziava ad usare il cioccolato (ingrediente della torta) e si faceva uso anche dello zucchero, anche se non era raffinato. Un dolce che entra a pieno titolo nei festeggiamenti di Cosimo I e che ricorda veramente l'epoca rinascimentale».

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

(IT) Ingredienti: **farina di Grano tenero tipo "00"**, zucchero semolato, Vino Liquoroso, Crema



Cacao (Oli e grassi vegetali (oli (girasole), grassi (palma), cacao magro in polvere (32%), zucchero, **nocciole** (8%), emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma (vanillina), Olio di Semi, Gocce di Cioccolato (Zucchero, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; estratto naturale di bacche di vaniglia), uvetta Sultanina, **Mandorle**

Sgusciate, **Noci** Sgusciate, Cacao in Polvere 22-24%, Margarina (Grassi Vegetali: Palma, Cocco; acqua,: Olio Vegetale; Girasole, grasso vegetale parzialmente idrogenato: Palma; grasso vegetale totalmente idrogenato: palma, emulsionanti: E471; **latte** scremato in polvere; sale; correttori di acidità: Acido citrico; Aromi; Conservanti. Sorbato di Potassio; enzimi, Coloranti: Carotene), Lievito Chimico (E450, E500, amido di **Frumento**).

Contiene: Glutine e Frutta a Guscio.



