

Ingredienti:

nocciole Giffoni I.G.P.

cacao

miele

zucchero semolato

zucchero a velo

albume

crema al cacao

Bacioni di Lodi®

Expo^{del} Sapori

MILANO
1° Premio
anno 2005



Non c'è dato conoscere quando tale sublime prodotto sia stato "inventato". Spesso nei prestigiosi laboratori di pasticceria le novità sono frutto di casualità, quando si lavorano sapientemente materie prime di elevata qualità.

Noi al Tacchinardi lo produciamo da sempre, così come tanti altri prodotti entrati a pieno diritto nella tradizione pasticceria Lodigiana e non solo. I tradizionali Bacioni di Lodi®, nell'esclusiva ricetta pasticceria Tacchinardi, sono 'la bontà delle bontà', proprio come li ha descritti la prestigiosa rivista *La Cucina Italiana* (Marzo 2007): "due

biscottoni bruni accoppiati, morbidissimi, quasi una crema sotto la friabile crostina..."Così, pregiatissimo cacao, nocciola Giffoni I.G.P., miele, albume e poi crema di cioccolato e zucchero a velo danno vita ad una straordinaria melodia. I Bacioni di Lodi® sono i più cortesi saluti che si possano spedire da Lodi: un appagante crogiuolo di sapori, di rarissima intensità al palato. Sono ovviamente ideali per ogni magico momento nel bel vivere quotidiano, conviviale e festivo. Naturalmente eccellenti, decisamente imbattibili: 1° premio all'Expo' Sapori di Milano del 2005.


Slow Food®
Sud-Est France & Principauté de Monaco
Grand Prix anno 2007


papillon
Artigiano Radioso 2008

CONSORZIO PRODOTTI LODIGIANI
GENUINITÀ e TRADIZIONE


T
offelleria
Tacchinardi
dal 1805

Confezione Salvabontà da regalo



Offelleria Tacchinardi 1805 S.p.A.

Via Veneto, 8 - Cornegliano Laudense (Lodi) Italia

tel. +39 0371 699025 - fax +39 0371 698291 - info@offelleriatacchinardi.it - www.offelleriatacchinardi.it