

La crema al limoncello racchiude in sé una doppia: i migliori limoni siciliani si fondono con la vellutata bontà della panna. L'unione del liquore al limoncello, preparato con i limoni siciliani maturati al sole e di una cremosa panna hanno creato un crema al limoncello deliziosa, alcolica e perfetta da bere per accompagnare frutta e gelato, servita liscia.

Un **prodotto tutto italiano**, nato dalla sapienza e dall'esperienza (..omissis..), che produce limoncello da anni. Panna e limoni di origine italiana, miscelati e dosati sapientemente per creare un'unione speciale. Al gusto piacevole del classico limoncello è stata aggiunta un deliziosa panna che rende ancora più corposo il sapore della crema.

La conservi in frigorifero e la puoi servire come guarnizione di gelato o frutta oppure a fine pasto, come amaro. Puoi usare la crema di limoncello per preparare dei dolci o dei cupcake aromatizzati.

Puoi anche usare la crema di limoncello per preparare un delizioso gelato o da versare sopra delle fragole. Per un tocco in più, puoi aggiungerlo anche nella crema pasticciera, da usare per preparare semifreddi o dolci al cucchiaio. In un bicchiere a boule versa un crumble di biscotti, aggiungi qualche cucchiaio di crema pasticciera a cui avrai aggiunto un paio di cucchiaini di crema al limoncello e guarnisci con lamponi e fragole.

Contiene latte, lattosio, proteine del latte e soia. Ha una **percentuale alcolica del 17%**, ovvero sono presenti 17 ml di alcool ogni 100 ml di prodotto.. Getta la bottiglia da 500 ml nella raccolta del vetro, secondo le disposizioni del tuo comune sulla raccolta differenziata.

(::omissis..)