



PISONI

dal 1852

Mastri Distillatori in Trentino



**Cuor di
Cioccolata®**

*Cioccolato Fondente
in Grappa Trentina*



Classico

*...come dessert,
su dolci, nel caffè,
a temperatura ambiente...*

Classic

*...as a dessert,
on desserts, in coffee,
at room temperature...*

*“Finissima Grappa Trentina e cioccolato fondente
sono perfettamente fusi assieme per dare vita
all’originale liquore Cuor di Cioccolata”.*

*I Pisoni,
Mastri Distillatori in Trentino dal 1852,
hanno creato un prodotto cremoso, morbido,
dall’intenso sapore di cioccolato di ottima qualità,
così poco alcolico da essere adatto ad ogni occasione.*



*“Plain quality chocolate is perfectly blended into
the finest Trentino Grappa to originate an unique
liqueur named Cuor di Cioccolata”.*

*Master Distillers in Trentino since 1852, the Pisoni
family has created a creamy, velvety elixir with the
heartly taste of top-quality chocolate.
And with its low alcohol content,
Cuor di Cioccolata can be served on any occasion.*




Cupola
Cioccolata

PISONI
dal 1853



*...nel bicchierino di vetro versare
Cuor di Cioccolata
leggermente riscaldato,
una spruzzata di panna,
un po' di cacao...
per una lenta e
dolce degustazione...*



*...pour slightly warmed
Cuor di Cioccolata into a small
glass,
spray on a little whipped cream,
top with a pinch of cocoa...
and sip the sweetness slowly...*





*...nelle cialde, versare
Cuor di Cioccolata
leggermente riscaldato o,
se preferite a temperatura ambiente
...un po' di cacao
ed è pronto da assaggiare... tutto!*



*...pour Cuor di Cioccolata
that is slightly warmed - or at
room temperature,
if you like - onto your favorite wafers,
top with a pinch of cocoa and...
it's all ready to enjoy!*

 **PISONI**
dal 1852

Mastri Distillatori in Trentino

*Distilleria Flli Pisoni
Pergolese di Lasino (TN) Italia
tel. +39 0461 564106
fax +39 0461 563163
info@cuordiciocolata.com
cuordiciocolata.com*