

Giovanni Cogno

Laboratorio Pasticceria



ジョバンニ・コニョの伝統的なショップは1986年にイタリアピエモンテ州の「ランゲ (Langhe)」という地域の中心にあるクネオ州のラ・モラで設立されました。この地域は上質なワインとトリュフで有名です。そして近くには世界遺産であるぶどう畑が広がっています。

製造工程は機械化せず手作業で行っています。ヘーゼルナッツはピエモンテ産のもののみ使用し、1つ1つ手で確かめながら質の高い食材を選んでいます。ちなみに、油分が少ないほうが長持ちすると教えてくださいました。小麦粉は生地をくっつけるのに必要な量だけを使用し、あとはヘーゼルナッツのみで作っています。また、トウモロコシ粉で作ったお菓子もあります。さらに、着色剤や防腐剤を使っておらず、優れた味のまま包装されています。



Today's tasting

HAZELNUT BISCUITS



ピエモンテ産の厳選されたヘーゼルナッツ使用。ワインなどと一緒に楽しめます。オーブンで焼いた香ばしい香りが漂ってくるビスケットです。

HAZELNUT AND CHOCOLATE BISCUITS



ダークチョコレートチップスがピエモンテ産のヘーゼルナッツの味わいと調和し、香りのよいクランチビスケットになっています。



ケーキ



メレンゲ



トリュフ etc...



Contact

Giovanni Cogno Laboratory Pastry Street Vittorio Emanuele, 18 12064 La Morra

Tel: 00390173509192

Email: info@giovanicogno.it

www.giovanicogno.it



Prodotti di
Giovanni Cogno