

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com

Imbottigliato il

Liquore al cioccolato

Conservare in frigo e tirare fuori almeno 30 min prima dell'uso. Se troppo denso mettere la bottiglia per pochi secondi in acqua calda (non bollente).

www.nastrodiraso.com