

Maestrale

Amaro balsamico della tradizione agricola siciliana

Tipologia	Amaro	Origine	Sicilia		
Grado alcolico	30% vol	Densità 20°C	1.11 +/- 0.01	Zuccheri	≥ 8%
Contenuto	70 cl	Cartone	6 bottiglie	Codice	V0002
Ingredienti in etichetta	Acqua, alcool, zucchero, infuso di piante aromatiche, aroma liquirizia (0.005%), infuso di bacche di sommacco (0.003%), aromi naturali.				
Aspetto fisico	liquore morbido torbido	Colore	Ambra intenso		
Olfatto e gusto	Fresco e pungente, retrogusto amaro dato da note di genziana, china, assenzio pontico, arancia amara, eucaliptolo e liquirizia.				
Composizione	Arancia amara, arancia dolce, genziana, china, rabarbaro, aroma naturale di eucalipto, infuso assenzio pontico, estratto concentrato naturale di liquirizia.				
Consigli per la conservazione	Per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce ad una temperatura di -20°C -25°C. Il liquore correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi.				
Abbinamenti e consigli d'uso	Ottimo da solo, per guarnire dessert, per la preparazione di cocktails.				
Note	Tappo in legno serigrafato, accoppiato con dosatore integrato.				



www.anticacompagniaeventini.it