

Abricot



Liquore dolce dal gusto di amaretto.

La ricetta: Usiamo i noccioli freschi delle albicocche piemontesi per creare questo delizioso liquore.

Alcool: Alcool di grano tenero, europeo.

Acqua: Sorgente alpina (a 1400 m.s.l.)

Zucchero: Zucchero di canna bianco biologico.

Colore: Arancio scuro, limpido.

Profumo: Delicato e aromatico, di amaretto.

Gusto: Intensamente fruttato, morbido al palato.

Ingredienti: Acqua di sorgente, alcool (25% vol), zucchero di canna bianco biologico, noccioli freschi di albicocche.

Come lo facciamo: Lavorazione artigianale.

Tutte le macerazioni avvengono nella nostra azienda.

Noccioli freschi delle albicocche appena raccolte e snocciolate mettiamo per diversi mesi in acqua e alcol. Senza aromi, senza coloranti... Così rilasciano la loro forza aromatica e il loro squisito sapore.

La tradizione: In Piemonte c'è una tradizione: finire ogni pasto con un bicchierino di un digestivo. Viene servito dopo il caffè, ed è un rito ormai consolidato da generazioni. Per tanti motivi:

- le proprietà delle "tisane alcoliche" che si ritiene favoriscano la digestione;
- il gusto piacevole dei liquori dai componenti naturali;
- l'effetto dell'alcool che "pulisce" i sapori intensi della cucina piemontese.

Come si gusta: È un liquore da dessert in accompagnamento alla pasticceria. Ottimo nella macedonia e sui gelati. È ideale per i cocktail e come long drink. Come punch caldo sprigiona un profumo avvolgente e persistente che evoca l'estate nella campagna piemontese.

Formato delle bottiglie: 50 cl · 70 cl

Bernard