

# Rabarbaro



## Radici di Rabarbaro Rheum Palmatum

**La ricetta:** Il Rabarbaro è un'eccezione. Le radici di Rabarbaro Rheum Palmatum, la varietà più pregiata, arrivano dalle montagne della Cina Nord. Fanno un viaggio lungo per arrivare da noi, dove le mettiamo a macerare in acqua e alcol per diversi mesi. Così rilasciano la loro forza aromatica esotica e il loro squisito sapore, e ci raccontano una bellissima storia: di come le montagne uniscano le persone di tutto il mondo.

**Alcool:** Alcool di grano tenero, europeo.

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

**Zucchero:** Zucchero di canna bianco biologico.

**Colore:** Bruno-rosso.

**Profumo:** Intenso, delle radici di Rabarbaro, con un naturale sentore di affumicato.

**Gusto:** Gusto naturale, caratteristico delle radici di Rabarbaro.

**Ingredienti:** Acqua di sorgente, alcool (17% vol), zucchero di canna bianco biologico, radici di Rabarbaro Rheum Palmatum.

**Come lo facciamo:** Lavorazione artigianale.

Tutte le lavorazioni avvengono nella nostra azienda.

Le radici di Rabarbaro accogliamo con tutte le cure, e le facciamo riposare per diversi mesi in acqua e alcol. Senza aromi, senza coloranti...

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

- le proprietà delle erbe che si ritiene favoriscano la digestione;
- il gusto piacevole della "tisana alcolica";
- l'effetto dell'alcool che "pulisce" i sapori intensi della cucina piemontese.

**Come si gusta:** Bevuto liscio è un ottimo digestivo. Il calore del punch ne sprigiona il profumo intenso; con acqua frizzante fredda è una bevanda estiva, piacevole e dissetante. È anche perfetto per la preparazione di cocktail e aperitivi.

**Formato delle bottiglie:** 50 cl · 70 cl



Bernard