

AMARO SAN FELICE



SPECIALE LIQUORE A BASE DI ERBE.
LA RICETTA RISALE AL 1891 IDEATA E
UTILIZZATA DAL NONNO FELICE
DELLAVALLE, NOTO ED APPREZZATO
ERBORISTA.
MOLTE SONO LE ERBE OFFICINALI
UTILIZZATE PER QUESTA SPECIALITÀ QUALI
LA GENZIANA, IL CARDAMOMO, LA CHILLEA,
IL RABARBARO, L'ASSENZIO GENTILE E
L'ASSENZIO ROMANO, LE SCORZE DI
ARANCIO DOLCE ECC..
IL BASSO CONTENUTO ALCOLICO NE FANNO
UN PRODOTTO PIACEVOLI SOPRATTUTTO
PER IL DOPO PASTO.

SCHEMA TECNICA
VALORE ALCOLICO: 21% IN VOLUME
CAPACITA' BOTTIGLIA: 700 ML

