

INFUSO BASILICO



DERIVANTE DA UNA SAPIENTE E METICOLOSA LAVORAZIONE ARTIGIANALE, QUESTO PRODOTTO È OTTENUTO DALL'INFUSIONE DELLE FOGLIE DI BASILICO IN SOLUZIONE IDROALCOLICA; TALE SOLUZIONE VIENE UTILIZZATA COME TINTURA NATURALE AL FINE DI CONFERIRE IL PROFUMO ED IL COLORE CARATTERISTICO DELLA BOTANICA STESSA.

LA MODERATA GRADAZIONE ALCOLICA DONA AL PRODOTTO UN'ELEVATA VERSATILITÀ DI UTILIZZO, DALLA MESCITA A FINE PASTO (CONSIGLIABILE SERVIRE AD UNA TEMPERATURA DI 4/6 GRADI) ALLA MISCELAZIONE COME INGREDIENTE PER COCKTAILS RICERCATI.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE DEL BASILICO:
UTILISSIMO PER LA FUNZIONALITÀ DEL SISTEMA NERVO SO, AIUTA I NATURALI SISTEMI ANTIOSSIDANTI DELL'ORGANISMO. POSSIEDE IMPORTANTI PROPRIETÀ ANTIBATTERICHE, POTENTE IMMUNOSTIMOLANTE, DIGESTIVO OLTRE A PROPRIETÀ RILASSANTI E DISTENSIVE.

SCHEDA TECNICA

VALORE ALCOLICO: 19,5% IN VOLUME

CAPACITA' BOTTIGLIA: 500 ML



DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI