

INFUSO ROSMARINO



DERIVANTE DA UNA SAPIENTE E METICOLOSA LAVORAZIONE ARTIGIANALE, QUESTO PRODOTTO È OTTENUTO DALL'INFUSIONE DELLE FOGLIE DI ROSMARINO 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 ROSMARINO:
VALIDO DEPURATORE DEL FEGATO, CON EFFETTO TONICO-DIGESTIVO.

LA PIANTA CONFERISCE UNA POTENTE AZIONE ANTIBATTERICA E ANTISETTICA UTILI IN CASO DI DISTURBI DELL'APPARATO RESPIRATORIO

SCHEDA TECNICA

VALORE ALCOLICO: 19,5% IN VOLUME

CAPACITA' BOTTIGLIA: 500 ML



DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI