



TRAPPETELLO

Peso Netto 50 cl.

Descrizione

Il limone di Trappeto (il Femminello) è la cultivar più rappresentativa della Sicilia. Produce un succo abbondante, chiaro e molto aromatico. Da questo splendido frutto e grazie alla brezza marina che accarezza le coltivazioni nasce il nostro "Trappetello": È il biglietto da visita di questa splendida località, ospitale e genuina.

Aspetto fisico: Liquore pungente torbido

Odore/sapore: Intenso di Limoncello

Colore: Giallo intenso tendente al chiaro dopo mesi dalla produzione

Ingredienti

Acqua, zucchero, alcool, infuso di bucce di limoni freschi (17%), aromi naturali.

Caratteristiche Chimiche

Titolo alcolometrico	28% v.
Densità 20°C	1.11 +/- 0.01
Zuccheri	≥ 28%

Consigli per la conservazione:

Per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce ad una temperatura di -20°C – 25°C. Il liquore correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi.