



## 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

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