



AMARO DI CARRUBA

Peso Netto 50 cl.

Descrizione

Amaro dal gusto particolare. A primo impatto la genziana porta a un sapore decisamente amaro sulla punta della lingua soprattutto se mescolata al rabarbaro.

Dopo qualche secondo, però, il gusto si trasforma diventando sempre più amabile poiché la carruba dona il suo sapore dolciastro, vagamente acidulo e somigliante a fichi secchi ricoperti di cacao.

Il risultato è un prodotto straordinario.

Aspetto fisico: Liquore liscio torbido

Odore/sapore: Gradevolmente agrumato, dal retrogusto legnoso di carruba. Speziato da note di genziana, rabarbaro arancia amara.

Colore: Leggermente ambrato.

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 15°C – 20°C. Il liquore correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per mesi.

Ingredienti

Acqua, alcool, zucchero, infuso di erbe aromatiche, infuso di cannella (5%), zucchero caramellizzato, aromi