



LIQUORE DI FICO D'INDIA

Peso Netto 50 cl.

Descrizione

Questo liquore, molto particolare, nasce dall'infusione in alcool della polpa dei frutti raccolti tra luglio e agosto e nel mese di dicembre nelle nostre campagne. Il fico d'india è una pianta tipica del paesaggio siciliano e punteggia con i suoi fiori e frutti colorati molti dei nostri paesaggi. Vi consigliamo di servirlo ben freddo in bicchieri di vetro.

Accostamenti gastronomici: il liquore va gustato molto freddo, ma non da congelatore e può avere diversi usi. Può essere utilizzato come ottimo fine pasto o per elaborare creme e gelati o ancora come base per cocktail.

Caratteristiche Chimiche

Titolo alcolometrico	24% 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

Succo di fico d'india (55%), zucchero, alcool, acido ascorbico.