

AMARO
NUMERO5

il Calabrese[®]

05

www.amaronumero5.com



AMARO
NUMERO 05

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un "piccolo momento di piacere". Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,
Infuso di Erbe e Radici Aromatiche
Col E150a, Aromi Naturali

Formati Disponibili: 0,70 cl - 1,50 cl

il Calabrese



AMARO
NUMERO 5
LIMITED EDITION

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un "piccolo momento di piacere". Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,
Infuso di Erbe e Radici Aromatiche
Col E150a, Aromi Naturali

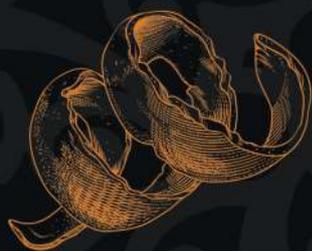
Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



AMARO
NUMEROS

Red Orange
Edition



Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un "piccolo momento di piacere". Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese.

Creato per infusione di erbe officinali, **arancia rossa, fiori e agrumi di Calabria**, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Zucchero, Alcool,
Aromi Naturali, Col E129,

Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese

LIQUORI CALABRESI

Le Eccellenze

il Calabrese[®]

05



"Liquirizia"

L' Oro Nero di Calabria. Nota sin dall'antichità, la liquirizia veniva chiamata Glycyrrhiza, un nome di etimologia greca che significava pianta dalla dolce radice. Liqueure ottenuto attraverso l'infusione della radice di liquirizia calabrese. Il gusto si presenta delicato e vigoroso, ideale come digestivo.



LIQUIRIZIA
for five

25% Vol.

Ingredienti

Acqua, Zucchero, Alcool,
Estratto Puro di Radice di Liquirizia 10%

Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



BERGAMOTTO
for five

"Bergamotto"

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di bergamotto, la cui pianta è coltivata in un piccolo fazzoletto di terra nel cuore della Locride, in Calabria

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,

Infuso Alcolico di Bucces di Bergamotto 15%

Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



'Don Lino'

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di limone, la cui pianta è coltivata nella valle del torrente Trainiti, in Calabria, nelle fattorie di Don Lino e Don Totò.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero, Aromi Naturali, Infuso Alcolico di Bucces di Limone 15%

Formati Disponibili: 0,70 cl



LIMONCELLO
for five

il Calabrese



GIFT BOX

il Calabrese[®]

05



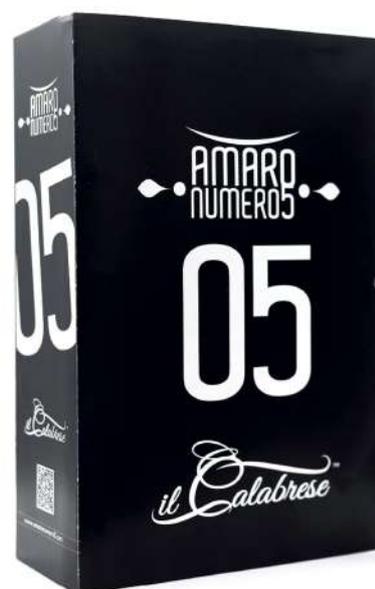
AMARO
NUMEROS

ASTUCCIO REGALO

- BLACK
- WHITE

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE
1 BOTTIGLIA DA 0,70 cl

il Calabrese



AMARO
NUMEROS

COFANETTO LIBRO

- BLACK
- WHITE

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE
1 BOTTIGLIA DA 0,70 cl
3 BICCHIERINI

il Calabrese

41151



LE ORIGINI

Un'antica leggenda riferisce, che negli anni compresi tra il 1312 ed il 1405 in un antico borgo, sito su un costone della valle del torrente Trainiti, ricco di grotte e piccole fiumare il cui flusso metteva in moto il meccanismo di antichi mulini e frantoi, vissero **Don Lino e Don Totò**, due mugnai denominati in dialetto i "**Casalvecchjoti**".

Si narra che i due fossero esperti conoscitori di erbe aromatiche, che raccoglievano nelle zone più ardue ed impervie del luogo, e producevano in segreto una bevanda spiritosa, ottenuta da varie droghe vegetali, e usata per le sue proprietà eupeptiche.

I "**Casalvecchjoti**" annotarono la ricetta su una pergamena che custodivano in una delle centinaia di grotte presenti nella valle e per anni commercializzarono clandestinamente in tutta la valle il loro prodotto.

Secondo la leggenda, dopo circa 5 secoli e precisamente nel 1815, **Petru, Micu, Luzzu, Roccu e Gatanuzzu**, 5 briganti buoni che si nascondevano nelle grotte della stessa valle, trovarono la pergamena contenente la ricetta per la preparazione della bevanda.

I 5 briganti la portarono con sé per 5 lunghi anni, dalla Calabria alla Lucania fino alla Sicilia, senza dare valore alla ricetta trascritta dai due mugnai.

Una sera i 5 briganti attraversando il sentiero del convento di San Leoluca, passarono davanti ad un'osteria chiamata "**l'Ostaria da Zia Concetta**" e videro fuori dalla porta una "frasca" (ramo di ulivo) a significare che il vino nuovo dell'oste era stato travasato ed era disponibile alla clientela.

I 5 briganti mangiarono e bevvero a sazietà, ma quando giunse l'ora di pagare il conto, si trovarono offerta la cena dal gestore del locale. Per sdebitarsi, decisero di donare la pergamena alla signora, la quale successivamente iniziò a produrre l'amaro.