

Oranginette

Triple Sec

Dalla tradizione risalente agli inizi dell'Ottocento, il Triple Sec viene prodotto utilizzando esclusivamente bucce di agrumi, infusi e distillati, per ottenere un liquore di alta qualità, destinato, grazie al suo profumo avvolgente e alla sua deliziosa pienezza, alla preparazione di cocktail di eccellenza.

From the tradition dating back to the early XVIII century, Triple Sec is produced using only citrus peels, infused and distilled, to obtain a liquor of high quality intended for the preparation of excellent cocktails to its enveloping scent and its delightful fullness.



Trasparente, ha un profumo avvolgente, con i tipici sentori di scorza di arancia, e un sapore ricco e pieno.

Transparent in colour, it has an enveloping scent with typical notes of orange zest, and a full and rich flavour.



Servire con ghiaccio.
Serve on the rocks.



Ideale servito a temperatura ambiente con qualche cubetto di ghiaccio o miscelato in cocktail e long drink.

Excellent served on the rocks, or mixed in cocktails and long drinks.

| 30% vol. | 1 L |
|--|------------------------|
| Codice EAN/bottiglia: EAN Code/bottle | 8002915005554 |
| Codice EAN/cartone: EAN Code/case | - |
| Cod. Doganale: Customs code | 2208 7010 |
| Cod. Cartone: Case code | 556 |
| Bottiglie per cartone: Bottles per case | 6 |
| Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet | 64 = 4 x 16 |
| Dimensioni cartone (cm): Case size | h 28,6 LxL 27,2 x 18,3 |
| Peso vetro (g): Glass weight | 450 |
| Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size | ø 8,9 x h 27,6 |
| Peso cartone (kg) Case gross weight | 9,50 |

ORANGINETTE

