

AMARO
IMPORTANTE



30°
GRADO ALCOLICO

80°
INFUSI SEPARATI
- Pompelmo
- Arancia amara
- Arancia dolce
- Limone I.G.P.

40°
INFUSI SEPARATI
- Assenzio
- Bergamotto
- Vaniglia

43°
INFUSO IMPORTANTE
Rosmarino, origano, genziana, rabarbaro
ed eucalipto

9
MESI – TEMPO DI
PREPARAZIONE

40
GIORNI – RIPOSO
IN BOTTIGLIA

25%
ZUCCHERO DI
CANNA BIANCO

96.5°
ALCOL CEREALI
Grano, mais e orzo

5/10°
TEMPERATURA
TERMOREFRIGERATA

Un Amaro Importante, come riporta l'etichetta, prodotto in modo autentico e rurale prestando molta attenzione alla provenienza della materia prima. La nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale coltiva e seleziona in Calabria le botaniche e gli agrumi. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino, l'eucalipto e l'origano che, unite ad altre erbe amaricanti, rendono naturale ed unico Jefferson. Il suo gusto mediterraneo, ma complesso, si lascia apprezzare sia a temperatura ambiente che fresco. Originale in miscelazione, nei grandi classici, come bitter o in supporto ai vermouth. È davvero il miglior liquore al mondo.

COME BERLO
ORIGINALE IN MISCELAZIONE, NEI GRANDI CLASSICI, COME BITTER O IN
SUPPORTO AI VERMOUTH. TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO.
NO CONGELATORE.

COLORE
NATURALE

TIPOLOGIA
AMARO

CAPACITÀ
BOT. 70 CL.
AST. 70 CL.
BOT. 150 CL.

CODICE EAN
801701089890
801701090834

BOX
6
6

BOX PALLET
80
80
48