

DRINKS.

Villa Massa Limoncello di Sorrento 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 710689 |
| Alkoholgehalt | 30% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Neapel |
| Abfüller | Diego Zamora S.A., Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Espagne |
| Marke | Villa Massa |
| Typ | Limoncello |
| Anwendung | pur (gut gekühlt oder auf Eis) oder in diversen Drinks, gerne auch zur Zubereitung von Desserts |
| Degustationsnotiz | mit der süßen Aromatik vollreifer Zitronen. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | mit den Schalen herkunftsgeschützter Sorrent- Zitronen hergestellt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Antioxidationsmittel |



Beschreibung

Das Familienunternehmen Villa Massa ist mit seinem Limoncello, der bereits in 40 Nationen exportiert wird, bekannt geworden, produziert mittlerweile aber auch Amaretto und Vermouth. Die Brüder Sergio und Stefano Massa gründeten die Marke «Villa Massa» im Jahr 1991, als sie ein altes Familienrezept für Limoncello reif für die kommerzielle Vermarktung machten. Der früheste hausgemachte Limoncello der Familie Massa datiert auf das Jahr 1890 zurück - seitdem gehörte dessen Zubereitung zu den wohlgehüteten Traditionen. Der Limoncello erhält seinen Geschmack von den Schalen der Sorrent-Zitrone. Hierbei handelt es sich um eine oval geformte, intensiv duftende Frucht mit dicker Schale, die reich an ätherischen Ölen ist. In Kombination mit Wasser, Zucker und Alkohol entsteht daraus der Villa Massa Limoncello, der am besten eisgekühlt ins Glas gefüllt wird. In Kombination mit Tonic Water oder Prosecco lassen sich zudem erfrischende Aperitif-Drinks kreieren. Für die Herstellung von einem Liter Limoncello werden 250 Gramm Zitronenschalen verwendet! Die Zitronen, die innerhalb der Stadtgrenzen von Sorrent in traditionellen Gärten angebaut werden, besitzen eine geschützte Herkunftsbezeichnung.