DRINKS.

Villa Massa Amaretto 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799867
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Neapel
Abfüller	Diego Zamora S.A., Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcie, Espagne
Marke	Villa Massa
Typ	Amaretto
Allergene	enthält Mandeln
Anwendung	pur auf Eis, als Zugabe zu diversen Heissgetränken oder in Mixgetränken (v.a. mit Fruchtsäften gemischt oder als Amaretto Sour)
Degustationsnotiz	intensiver Mandelgeschmack mit angenehmen Bitternoten, die an Marzipan erinnern sowie Spuren von Kakao, Vanille und Kirschen freigeben.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus zerstossenen sizilianischen Mandeln hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

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 ebenso hochwertige Amaretto entsteht auf der Basis von Mandeln, die von dem heissen Klima und dem fruchtbaren vulkanischen Boden Siziliens geprägt wurden. Die zerstossenen Mandeln werden in Neutralalkohol und Wasser eingelegt (= mazeriert), wodurch der typische Amaretto-Geschmack entsteht. Anschliessend wird der Auszug gefiltert, in unbekanntem Umfang gesüsst und in einer Trinkstärke von 30% vol. abgefüllt.