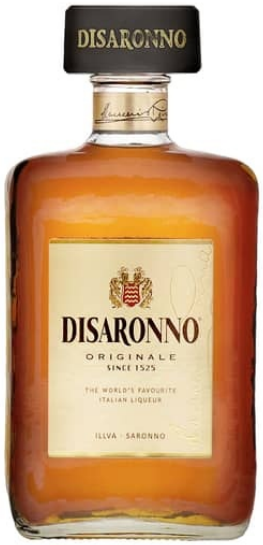
DRINKS.

Amaretto Disaronno 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802823
Alkoholgehalt	28%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Saronno
Abfüller	Ilva Saronno Spa, Via Archimede 243, 21047 Saronno, Italie
Marke	Disaronno
Typ	Amaretto
Anwendung	pur, "on the rocks" oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Godfather, Alabama Slammer)
Degustationsnotiz	schmeckt nach flüssigem Marzipan.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt aus Aprikosenkernen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Auch wenn Amaretto die italienische Bezeichnung für Mandellikör ist und hierzulande für Liköre

gebraucht wird, die ein nussiges, marzipan-ähnliches Aroma besitzen, enthält der Amaretto Disaronno keine einzige Nuss. Hergestellt wird er stattdessen aus Aprikosenkernen aus Saronno, die in Grappa mazerieren. Das ist vollkommen legitim, denn der Begriff Amaretto stammt von dem Wort «amaro» (=bitter) ab und wird deshalb verwendet, da diese Likörart ursprünglich mit Bittermandeln aromatisiert wurde. Der Disaronno ist sogar der älteste Amaretto überhaupt und soll seinen Ursprung zur Zeit der Renaissance haben. Die kommerzielle Vermarktung begann Anfang des 20. Jahrhunderts.