DRINKS.

# Ramazzotti Aperitivo Rosato 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 100043 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Italie |
| Région | Canelli (Piémont) |
| Embouteilleur | Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza, 265, Milano, Italien |
| Marque | Ramazzotti |
| Type | Liqueur de fruits |
| L'usage | comme base pour les apéritifs, par ex. mélangé avec de l'eau tonique ou du Prosecco et des feuilles de basilic. |
| Dégustation | Goût frais et pétillant d'oranges et d'hibiscus. |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | aromatisé aux fleurs d'oranger et d'hibiscus |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |

## Description

En 1815, Ausano Ramazzotti invente son Amaro (= amer), devenu célèbre dans le monde entier. Dans un petit laboratoire de Milan, il a utilisé sa connaissance des herbes et du vin, afin de réaliser un mélange alcoolisé comportant 33 ingrédients différents. En 1848, un restaurant a suivi, dans lequel un Amaro était servi aux Milanais au lieu d'un café. Ausano Ramazzotti a connu beaucoup de succès avec sa liqueur et la production a pu être augmentée. En prenant en compte les dernières technologies, l'entreprise a finalement réussi à conquérir les marchés mondiaux. Elle a été vendue au Groupe Pernod Ricard Italia en 1985 et n'a cessé de croître depuis lors. Avec l'Aperitivo Rosato, l'entreprise a lancé une contrepartie fruitée au célèbre digestif Ramazzotti Amaro. L'apéritif rose est fabriqué sur les sites de production de Canelli (Piémont) et contient les arômes naturels d'hibiscus et de fleurs d'oranger.