DRINKS.

Amaro Montenegro Liquore Italiano 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100057
Alcool	23%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Montenegro S.r.l., Via E. Fermi 4, 40069 Zola Predosa (BO), Italien
Marque	Montenegro
Type	Liqueur à base de plantes
L'usage	pur, comme apéritif avec des glaçons et une tranche de citron, ou pour les long drinks (par ex., mélangé avec du Ginger Ale ou du jus d'orange)
Dégustation	épicé et doux-amer
Désignation commerciale	Amer
Détails	Aromatisée avec plus de 40 herbes, par ex., oranges sucrées et amères, oranges séchées, graines de coriandre, marjolaine, origan, armoise, cannelle, clous de girofle et muscade
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'Amaro Montenegro est un amer italien classique et provient de la maison Berentzen. Le nom est composé du mot italien pour "amer" et d’un autre qui rend hommage à la deuxième reine italienne - la princesse Hélène du Monténégro. La liqueur à base de plantes est fabriquée selon une recette traditionnelle, gardée secrète depuis plus d'un siècle. Plus de 40 herbes sélectionnées macèrent pendant plusieurs semaines dans l'alcool, créant le "cœur aromatique" d'Amaro Montenegro. Tout ce qu’on sait, c’est que la recette comprend des oranges sucrées et amères, des oranges séchées, des graines de coriandre, de la marjolaine, de l'origan, de l'armoise, de la cannelle, des clous de girofle et de la muscade. La composition colorée réunit toutes sortes de saveurs, de l'amer-herbacé au balsamique-frais, en passant par le fruité-sucré.