DRINKS.

Ramazzotti Amaro 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100902
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza, 265, Milano, Italien
Marque	Ramazzotti
Type	Liqueur d'herbes
L'usage	pure ou sur glace comme digestif, volontiers dans des long drinks (par ex. mélangée avec du Ginger Ale ou de la limonade au citron)
Dégustation	Goût doux-amer avec des notes d'herbes.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	affinée avec de la gentiane, de la quinine, de la rhubarbe, de la cannelle, de l'origan, des oranges et d'autres ingrédients principalement amers et épicés
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

En 1815, Ausano Ramazzotti a inventé son Amaro (= amer), aujourd'hui mondialement connu. Dans un petit laboratoire de Milan, il a utilisé ses connaissances en matière d'herbes et de vin pour créer un mélange alcoolisé de 33 ingrédients différents. En 1848, il a ouvert son premier établissement, dans lequel les Milanais se voyaient servir un amaro à la place d'un café. Ausano Ramazzotti a connu un grand succès avec sa liqueur et la production a pu être augmentée en permanence. En tenant compte des dernières technologies, l'entreprise a finalement réussi à conquérir les marchés mondiaux. En 1985, elle a été vendue au groupe Pernod Ricard Italia et connaît depuis lors une croissance constante.
Le "Ramazzotti Amaro" est toujours composé des 33 herbes et racines cultivées de manière ancestrale et mises à macérer dans l'alcool. Il s'agit entre autres de : gentiane, quinine, rhubarbe, cannelle, origan, oranges douces de Sicile et oranges amères des îles de Curaçao.