

# DRINKS.

## Sambuca Molinari 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	100922
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Civitavecchia
Embouteilleur	Molinari Italia S.p.A., Via Carlo Linneo, 8 00197 Roma, Italien
Marque	Molinari
Type	Sambuca
L'usage	pur, sur des glaçons, "con la mosca" avec des grains de café ou pour une variété de boissons (par ex. mélangé avec de la limonade ou du Club Soda)
Dégustation	Avec une note anisée typique.
Désignation commerciale	Sambuca
Détails	Fabriquée à partir d'anis étoilé, de sucre, de diverses herbes et épices.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

Déjà dans ses jeunes années, Angelo Molinari s'intéressait aux spiritueux et dirigeait son propre bar en Ethiopie, qui fut pendant une courte période une colonie italienne. De retour en Italie, il développa

quelques années plus tard une Sambuca à base d'anis étoilé, qui est encore produite aujourd'hui selon l'ancienne recette familiale, gardée secrète. Elle a fait son apparition sur le marché en 1945 et est devenue si connue que la famille Molinari a rapidement dû chercher une plus grande usine. A partir des années 70, la production de Sambuca était suffisamment importante pour que les exportations puissent débiter de manière efficace. Aujourd'hui, la Sambuca Molinari est mieux servie pure ou "con la mosca", c'est-à-dire avec trois grains de café dans un verre. Dans les cocktails, elle ajoute une note de réglisse intéressante.