DRINKS.

# Luxardo Sambuca dei Cesari 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 409520 |
| Alcool | 38% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Italie |
| Région | Torreglia, Vénétie |
| Embouteilleur | Girolamo Luxardo s.p.a., Via Romana 42, 35038 Torreglia (Padova), Italien |
| Marque | Luxardo |
| Type | Sambuca |
| L'usage | Pure sur des glaçons ou dans des boissons mixtes |
| Dégustation | Nez: arômes de coriandre et de genièvre réellement typiques au gin, associés à des notes d'anis noir poivré et des arômes de réglisse. Bouche: la structure est plutôt sirupeuse et très sucrée avec de forts arômes d'anis ainsi que de réglisse et un soupçon de coriandre. |
| Désignation commerciale | Sambuca |
| Détails | végétalienne, casher, sans OGM et fabriquée avec la propre eau de source de l'entreprise filtrée par le volcan |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |

## Description

Le produit original de la célèbre marque italienne Luxardo est la liqueur de marasquin, produite pour la première fois en 1821 par Girolamo et Maria Canevari dans la ville de Zadar, au sud de la Croatie. Aujourd'hui, c'est la raison pour laquelle l'entreprise possède environ 29 000 cerisiers Maraska. L'entreprise est toujours entre les mains de la famille fondatrice, bien qu'en 1913 le nom de famille soit devenu "Luxardo" et qu'elle se soit installée en Italie après la Seconde Guerre mondiale. Luxardo est un lieu où des traditions séculaires sont combinées à des méthodes de production modernes. Les liqueurs sont toujours distillées dans des alambics en cuivre, seul le processus de mise en bouteille a été modernisé, tandis que la distillerie elle-même ressemble à un morceau du passé. Dans la Sambuca dei Cesari de Luxardo, l'eau filtrée à travers la roche volcanique provenant des propres sources de Luxardo, l'anis étoilé, les herbes et les épices, ainsi que le sucre, constituent les principaux éléments. Il est produit selon une vieille recette familiale, où la haute qualité des matières premières utilisées joue un rôle extrêmement important. Les graines d'anis étaient déjà connues pour leurs propriétés curatives dans l'Antiquité et se sont répandues partout le long des côtes de la Méditerranée après avoir été importées de Chine.