DRINKS.

Molinari Caffè Sambuca 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702680
Alcool	32%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Civitavecchia
Embouteilleur	Molinari Italia S.p.A. Via Carlo Linneo, 8-00197 Rome, Italy
Marque	Molinari
Type	Kaffeelikör
L'usage	pur, sur des glaçons ou dans diverses boissons mixtes, également pour le dessert (par ex. en combinaison avec de la crème glacée)
Dégustation	avec arômes de café et d'anis
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à partir de graines d'anis étoilé, de sucre, de diverses herbes et épices, ainsi que d'un mélange de café.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La Sambuca devrait être connue par beaucoup de personnes: parfumée avec de l'anis, de l'anis étoilé, de la réglisse et d'autres épices, la liqueur est souvent la vedette des soirées, lorsqu'elle est amenée à table accompagnée de trois grains de café flottants et d’une flamme bleu clair à la surface. Dans la ville de Civitavecchia près de Rome, qui compte aujourd'hui 52 000 habitants, Luigi Manzi a présenté la version originale de la liqueur en 1851. Dans les années 1930, une Sambuca sèche à base d'anis vert a été produite. Angelo Molinari a changé la recette selon ses goûts personnels dans les années 1940, et à partir de ce moment-là, il a utilisé de l'anis étoilé. Cependant, le processus de production exact est strictement confidentiel, c'est pourquoi on ne sait pas grand-chose sur la Sambuca de Molinari aujourd'hui. Ce qui est certain, c'est que les premières usines de production de masse ont ouvert leurs portes entre 1959 et 1964, car la production artisanale ne pouvait tout simplement plus répondre à la forte demande. Au cours de ses nombreuses décennies d'existence, l'entreprise s'est concentrée sur des campagnes publicitaires sensationnelles qui ont fait connaître Molinari, même dans les villages italiens les plus éloignés. Le Caffe Sambuca est une alternative à la liqueur claire, particulièrement recommandée pour les passionnés de café. En Italie, il est de tradition de mettre une goutte d'espresso dans un petit verre de grappa, de sambuca ou de brandy - dans ce cas, il suffit de commander un "Caffe correctto". Molinari s’en est inspiré et a raffiné sa Sambuca avec un mélange de café soigneusement sélectionné. La liqueur, aux arômes de café et d'anis est particulièrement mise en valeur servie pure sur des glaçons, dans les desserts ou dans les cocktails crémeux.