

# DRINKS.

## Fiorito Limoncello 50cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705145
Alcool	31%
Contenu	50cl
Pays	Pays-Bas
Région	Amsterdam
Embouteilleur	Fiorito, Hullenbergweg 278, 1101 Bv Amsterdam, The Netherlands
Marque	Fiorito
Type	Liqueur de citron
L'usage	Pur (glacé) en digestif; mélangé avec du Prosecco ou de l'eau tonique en apéritif; dans un gâteau au fromage, un gâteau au rhum ou un tiramisu
Dégustation	Goût de citron doux, frais et légèrement sucré.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriqué à partir de zestes de citrons siciliens biologiques
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



### Description

D'ordinaire, le Limoncello vient d'Italie. En Sicile et le long de la côte amalfitaine, la liqueur de citron est fabriquée depuis des centaines d'années, à la fois à l'échelle privée et commerciale, en extrayant les huiles essentielles des zestes des citrons pendant plusieurs semaines dans de l'alcool à 95% et en ajoutant une solution eau-sucre. Le Limoncello Fiorito vient d'un pays où les citronniers sont plutôt exotiques: les Pays-Bas. Benno et Franco, cependant, ont des racines italiennes. Les frères ont pris connaissance de la vieille recette de famille des Fioritos lorsqu'ils ont rendu visite à leur famille en Sicile. Le goût frais et léger du Limoncello les a incités à essayer la recette dans leur cuisine familiale à Amsterdam. Au début, Benno et Franco produisaient la liqueur exclusivement pour un usage privé. Cependant, lorsqu'on leur a demandé de plus en plus souvent si le Limoncello était également disponible à la vente, ils ont décidé de fonder leur propre marque de spiritueux. Pour le Limoncello Fiorito, le duo se procure des citrons biologiques en Italie et les épluche à la main. Afin qu'aucune substance amère ne s'écoule dans la liqueur, ils n'utilisent que le zeste le plus fin qui compose la première couche extérieure du citron, comme le stipule la vieille recette familiale.