DRINKS.

Amaretto Adriatico 5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800050
Alcool	28%
Contenu	5cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Bellaventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marque	Adriatico
Type	Amaretto
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Arômes intenses d'amande avec des notes de noisette et des notes florales.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriqué à partir d'amandes grillées "Filippo Cea" et d'ingrédients exclusivement naturels, moins de sucre
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Jean-Robert Bellanger est entré très tôt en contact avec l'Amaretto, car sa mère agrémentait toujours

son tiramisu préféré de deux gouttes de cette liqueur d'amande italienne. Après avoir travaillé pendant un certain temps dans l'industrie du luxe et des boissons en France, il a créé sa propre entreprise et s'est lancé dans la production d'un Amaretto Premium 100% naturel. Bellanger a rapidement atterri dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie, la région d'origine de sa femme. Cette région est célèbre pour ses amandes de la variété Filippo Cea. Pour l'Amaretto Adriatico, ces amandes sont cueillies à la main. Les amandes sont ensuite grillées, macérées et distillées. Elles sont accompagnées d'arômes de vanille, de cannelle, de cacao et d'un peu de café. Le sucre de canne est utilisé avec parcimonie comme édulcorant. L'Amaretto est également mélangé à une pincée de sel de l'Adriatique. Conditionné dans une bouteille cylindrique caractéristique, il a un goût moins sucré que les produits concurrents et accentue les notes florales.