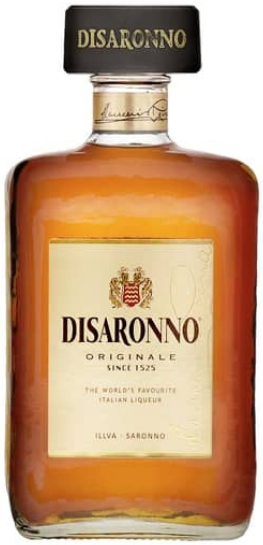
DRINKS.

Amaretto Disaronno 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802823
Alcool	28%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Saronno
Embouteilleur	Ilva Saronno Spa, Via Archimede 243, 21047 Saronno, Italie
Marque	Disaronno
Type	Amaretto
L'usage	pur, "on the rocks" ou pour divers boissons et cocktails (p. ex. Godfather, Alabama Slammer)
Dégustation	a un goût de pâte d'amande liquide.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriqué à partir de noyaux d'abricots
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Bien que l'Amaretto soit le nom italien de la liqueur d'amande et qu'il soit utilisé ici pour définir les liqueurs à l'arôme de noix et de pâte d'amande, l'Amaretto Disaronno ne contient pas une seule noix. Il est plutôt fabriqué à partir de noyaux d'abricots de Saronno qui macèrent dans de la Grappa. C'est tout à fait légitime, car le terme Amaretto vient du mot "amaro" (= amer) et est donc utilisé parce que ce

type de liqueur était à l'origine aromatisé avec des amandes amères. Le Disaronno est même le plus ancien des Amarettos et son origine remonterait à l'époque de la Renaissance. La commercialisation a commencé au début du 20e siècle.