DRINKS.

Biostilla Arancello Biologico Liqueur d'orange sanguine 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802915
Alcool	25%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Gutsbrennerei Destillerie Walcher K.G. d. Matef GmbH & Co., Pillhofstrasse 99, 39057 Frangart (BZ), Südtirol, Italien
Marque	Biostilla
Type	Liqueur d'orange sanguine
L'usage	pur ou dans des cocktails et du prosecco
Dégustation	En bouche, des arômes d'orange intensément doux et harmonieux.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec des oranges sanguines fraîches d'Italie
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'arancello, tout comme le limoncello, fait partie de la culture italienne depuis des siècles. Traditionnellement, et surtout parce qu'il est si simple, l'arancello est préparé par les familles italiennes

elles-mêmes pour être servi à leurs invités. Mais on le trouve aussi souvent en été et les oranges poussent merveilleusement bien en Italie. Comme pour le limoncello, les écorces d'orange de l'arancello sont mises à macérer dans l'alcool pendant plusieurs semaines. Biostilla utilise pour cela l'orange sanguine italienne. Une fois les écorces retirées de l'alcool, il suffit d'y ajouter de l'eau et du sucre. Ce qui peut paraître simple n'est cependant que le meilleur moyen d'obtenir une bonne qualité, surtout si les oranges utilisées sont de qualité biologique. Cet Arancello peut également être servi avec du Prosecco.