

DRINKS.

Ramazzotti Crema Cappuccino Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803232
Alcool	17%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza 265, 20126 Milano, Italy
Marque	Ramazzotti
Type	Liqueur
Allergène	contient de la crème
L'usage	pure, sur glace ou pour diverses boissons de dessert (par ex. Frappuccino, Mudslide, B52, etc.)
Dégustation	goût doux et crémeux avec des notes de crème de lait et de grains de café fraîchement torréfiés.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	affinée avec de la crème et de l'arôme de café
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

En 1815, Ausano Ramazzotti a inventé le digestif Amaro Ramazzotti, aujourd'hui célèbre dans le monde entier. Dans un petit laboratoire de Milan, il a utilisé ses connaissances en matière d'herbes et de vin pour créer un mélange de 33 herbes et racines macérées dans de l'alcool. En 1848, il a ouvert le premier établissement Ramazzotti, où les Milanais se voyaient servir un amaro à la place d'un café. Ausano a connu un tel succès avec sa liqueur que la production n'a cessé d'augmenter. Seule la Seconde Guerre mondiale a temporairement fait plier l'usine, avant que la liqueur Ramazzotti ne conquière le marché mondial. En 1985, l'entreprise a été vendue au groupe Pernod Ricard Italia. La liqueur Ramazzotti Crema Cappuccino est certes moins connue, mais elle n'en est pas moins bien faite. Elle est fabriquée à Milan à partir d'ingrédients sélectionnés. La crème et l'arôme des grains de café fraîchement torréfiés lui donnent son goût délicat de cappuccino. La liqueur de crème peut être servie pure, avec des glaçons ou dans des boissons de dessert crémeuses et sucrées. Elle peut également être utilisée pour garnir des crèmes glacées ou d'autres desserts.