DRINKS.

Amaretto Adriatico Roasted Almonds Planteray Fiji Rum Casks Aged 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803971
Alcool	28%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Bellaventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marque	Adriatico
Type	Amaretto
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	a un goût d'amandes, de vanille, de cappuccino et de pralines au chocolat et aux noisettes avec des touches exotiques de banane, de noix de coco, de gingembre, de poivre et de noix de muscade.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriqué à partir d'amandes bio grillées ; stocké dans des fûts de rhum de la marque Planteray ; limité à 2'607 bouteilles
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

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. Rapidement, Bellanger a atterri dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie, la région d'origine de sa femme. La région est célèbre pour ses amandes de la variété "Filippo Cea". Pour l'amaretto grillé, on préparait un macérât d'amandes grillées que l'on distillait ensuite. Pour affiner encore l'amaretto, on a laissé vieillir le distillat pendant huit mois dans d'anciens fûts de rhum des îles Fidji de Planteray.