

DRINKS.

Amaretto Adriatico 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	AAD0700
Alcool	28%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Bellaventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marque	Adriatico
Type	Amaretto
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût de massepain et de noisette avec des accents floraux.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriqué à partir d'amandes "Filippo Cea" grillées et uniquement d'ingrédients naturels, moins de sucre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Jean-Robert Bellanger est entré en contact avec l'Amaretto dès son plus jeune âge, car sa mère raffinaît

toujours le tiramisù tant apprécié avec quelques gouttes de la liqueur d'amande italienne. Après avoir travaillé pendant un certain temps dans l'industrie du luxe et des boissons en France, il a fondé sa propre entreprise et a commencé à produire un Amaretto premium 100% naturel. Bellanger s'installa bientôt dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie, la région d'origine de sa femme. Cette région est célèbre pour ses amandes Filippo Cea. Pour l'Amaretto Adriatico, ces amandes sont cueillies à la main. Elles sont ensuite grillées, macérées et distillées. Elles sont accompagnées d'arômes de vanille, de cannelle, de cacao et d'un peu de café. Pour l'édulcoration, le sucre de canne est utilisé avec parcimonie. L'Amaretto est également mélangé à une pincée de sel provenant de la mer Adriatique. L'Amaretto, vendu dans une bouteille cylindrique caractéristique, a un goût moins sucré que les produits concurrents et met l'accent sur les notes florales.