

Averna Amaro Siciliano 1l

» Destiláty



EAN

8000400203799

Kód produktu

LI000053

Averna, autentický italský bylinný likér typu amaro (hořký likér) pro podporu trávení, byl vytvořen v roce 1868 podle pečlivě střeženého tajného receptury, která má původ v benediktýnském opatství v Caltanissettē na Sicílii. Tajnou recepturu vytvořili mniši z opatství Abbazia Di Santo Spirito a páter Girolamo ji daroval v roce 1868 obchodníkovi s textilem Salvatore Avernovi, jako ocenění za podporu obce. Salvatore Averna začal od toho okamžiku likér Averna oficiálně vyrábět pro hosty svého domu. První výrobní byla postavena v rodinném venkovském sídle v Xiboli (Caltanissetta), kde rodina trávila horká sicilská léta. Dnes je tento dům plně funkční továrnou a skladují se v něm byliny používané při výrobě likéru.

Barva: Čokoládově hnědá.

Vůně: Kořeněná, citronová, hořká pomerančová, jasmínová, středomořské byliny.

Chuť: Hořkosladká, pomerančová kůra, lékořice, čokoláda, skořice, myrta, jalovec, rozmarýn, karamel, šalvěj.

Dochuť: Přetrvávající, s tóny kakaa a hořce.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Averna Amaro Siciliano 1l

» Destiláty

Popis

Averna Amaro Siciliano, sicilská specialita, má své kořeny na počátku 19. století. Původně ji vyvinuli benedikтинští mniši v klášteře Santo Spirito v Palermu a recepturu v roce 1868 předali obchodníkovi s textilem Salvatore Avernovi, což znamenalo začátek její komerční výroby. Averna se vyrábí z pečlivě vybrané směsi 33 středomořských druhů ovoce, bylin, květů a koření. Mezi ingredience patří granátová jablka, kořen hořce, skořice a lékořice, to vše doplněno esenciálními oleji z hořkých pomerančů a citronů. Výroba likéru začíná drcením bylin, které se poté macerují v čistém alkoholu. Po této fázi se extrakt smíchá s cukrem a vodou, aby se dosáhlo optimální síly pití. Dnes je Averna považována za nejprodávanější amaro v Itálii a je mezinárodně proslulá svou bohatou, hlubokou chutí a aromatickou komplexností. Přesná receptura bylinného extraktu zůstává střeženým tajemstvím, ale jde o speciálně vybrané byliny, kořínky a koření s přísadami nesoucí typické sicilské vůně a chuť, jako jsou esenciální oleje z citrusových plodů – pomerančů a citronů a také z granátových jableček. Aroma se vyznačuje citrusovými tóny s vůněmi bylin typických pro Středomoří – myrta, jalovec, rozmarýn, šalvěj a aromatické pryskyřice. V chuti se projevují stopy pomeranče vyvažované tóny lékořice a bylin rostoucích ve Středomoří. Likér má sametovou a kulatou texturu a jemně hořké a hladké zakončení. Tradičně se podává neředěný, ale můžete si jej vychutnat i s kostkou ledu.

Hlavní parametry

Značka	Averna
Druh	bylinný likér
Detail	italská sladká varianta Fernetu - Amaro
Původ	Itálie, Sicílie
Charakter	hořkosladké
Zrání	v dubových sudech
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	29,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh, cukr, ochucovadlo E150a karamel, přírodní výtažky z bylin, z kořenů a citrusových plodů
Výrobce	Campari Group, Via Sacchetti, 20 - 20099 Sesto San Giovanni (MI) – Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.