

Caffo S.Maria al Monte Amaro di Portofino 0.7l

» Destiláty



S.MARIA AL MONTE



EAN

8004499078016

Kód produktu

LI020600

Amaro S. Maria se zrodilo před staletími a dodnes se připravuje podle prastaré původní receptury, kterou tajně uchovávali otcové kláštera S. Maria al Monte v Janově. Používá se přes třicet přísad s pečlivou kontrolou rostlinných látek, doba zpracování a zrání je téměř rok a půl. Mezi přísadami jsou použity: aloe, rebarbora, absint, myrha, ořechy kola a kardamom. Receptura, která se od roku 1858 nikdy nezměnila, se předává po pět generací.

Barva: tmavě hnědá s mahagonovými tóny a vysokou viskozitou

Vůně: komplexní a pronikavá s tóny myrhy, rebarbory, máty a exotického koření

Chuť: robustní a výrazně hořká s podtextem horských bylin, kůry citrusů a lékořice

Závěr: extrémně dlouhý, suchý a očistný s bylinným dozvukem, který se postupně rozvíjí

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Caffo S.Maria al Monte Amaro di Portofino 0.7l

» Destiláty

Popis

Nálev se provádí za studena a trvá asi dva měsíce, aby se vyloučily všechny ušlechtilé části rostlin bohaté na léčivé vlastnosti. Po vyzrání se do přípravku přidá alkohol a cukr a ještě půl roku odpočívá. Dává plnou a kulatou chuť, známou vynikající harmonií vůní a vynikajícími trávícími vlastnostmi, které z ní činí jedinečnou a nenapodobitelnou hořkost. Příjemné pití hladké, ideální s ledem na závěr jídla a jako korektiv ke kávě. Poté, co Giuseppe Caffo léta řídil různé lihovary, převzal v roce 1915 lihovar v Santa Venere (Sicílie). Zpočátku se výroba zaměřovala na výrobu destilátů a vinařských vedlejších produktů, ale postupně zavedl výrobu likérů vyráběných podle starověkých receptur. Pro tyto produkty byly vybrány dovedně dávkované kulinářské a léčivé byliny. Úspěch na sebe nenechal dlouho čekat. Postupem času rodina převzala další palírny a vinařství na Sicílii a později na italské pevnině. Zavedení moderních destilačních a výrobních technologií přispělo k úspěchu a reputaci společnosti. Kromě bylinných a lékořicových likérů nyní Caffo vyrábí také grappu a různé míchané nápoje. Během století od svého založení Caffo shromáždilo a vyvinulo více než 2000 receptů na bylinky a elixýry.

Hlavní parametry

| | |
|-------------|---|
| Značka | Caffo |
| Druh | bylinný likér |
| Detail | italská sladká varianta Fernetu - Amaro |
| Původ | Itálie, Kalábrie |
| Charakter | bylinkový |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 40,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | likér |
| Složení | Voda, líh, cukr, směs bylin a koření, přírodní aromata |
| Výrobce | Caffo Punto vendita, Via Giacomo Matteotti, 11, 89844 Limbadi VV, Itálie |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergenů. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |