

# Molinari Sambuca Extra 0.7l

» Destiláty



**MOLINARI**

EAN

8002095100001

Kód produktu

LI013811

Molinari Extra je sladký, silně aromatický likér vyrobený z badyánu (star anise). Získává se parní destilací semen badyánu a postupným přidáváním alkoholu, cukru, vybraných přírodních bylin a koření. Mimořádná kvalita ingrediencí a speciální receptura, která je stále tajemstvím rodiny Molinari, je klíčem k vytvoření prvotřídního prémiového likéru s intenzivní a skutečně jedinečnou chutí. Sambucu Extra Molinari můžete pít samostatně (v pokojové teplotě, s ledem nebo ledově namraženou) nebo v míchaných drinkách. Italové si s oblibou dávají Caffè corretto - espresso s malým množstvím Molinari Extra. Oblíbený je též rituál se třemi zrny kávy, kdy jednotlivá zrnka symbolizují zdraví, štěstí a bohatství.

Barva: Křišťálově čistá a zářivá.

Vůně: Intenzivní aroma čerstvého badyánu, doprovázené jemnými bylinnými a kořeněnými tóny.

Chuť: Plná a sametová s dominantními anýzovými tóny, doprovázená příjemnou sladkostí a lehkými květinovými akcenty.

Dochuť: Dlouhá, teplá a harmonická s jemnou kořenitostí a jemnými bylinnými tóny.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Molinari Sambuca Extra 0.7l

» Destiláty

## Popis

Angelo Molinari založil svou firmu v roce 1945 ve městě Civitavecchia nedaleko Říma. Angelo byl velmi zkušený lihovárník a díky svým zkušenostem a intuici rozpoznal v anýzu potenciál pro výrobu nového produktu. Vymyslel originální recept, který je dodnes rodinným tajemstvím, a stvořil tak sambucu nejvyšší kvality, vyznačující se intenzivní a skutečně jedinečnou chutí. Začátky legendární Sambucy jeho nový produkt získával postupně čím dál více na popularitě a zaznamenal zejména velký úspěch, když sám Angelo Molinari představil svou sambucu nejvyhlášenějším barům v Římě. Podle rodinné tradice navrhl Molinari v době natáčení filmu „Dolce Vita“ některým z nejlepších barmanů v římské Via Veneto, ať slavným hollywoodským hvězdám a fotografům paparazzi nabídnou sklenici Molinari Extra s několika kávovými zrny: a tak se zrodila legendární „Sambuca con la mosca“ (doslova „Sambuca s mouchou“). Jelikož podle tradice sudé číslo přináší smůlu, ustálil se počet kávových zrn na třech, přičemž jednotlivá zrna symbolizují zdraví, štěstí a prosperitu. Nápad s kávovými zrny si zamilovaly nejprve filmové hvězdy té doby a posléze i celý zbytek Itálie. Přes noc se tak z Molinari Extra stala nová hvězda gastronomie. Rituál „con la mosca“ je i dnes stále velmi oblíbený, kávová zrna je možné buď rozkousat, aby svým praženým profilem doplnila sladké anýzové tóny Molinari Extra, anebo ponechat jako ozdobu. Původ a význam názvu „Sambuca“ jsou poněkud zahaleny tajemstvím. Jisté je, že nemá nic společného s latinským názvem pro Bez černý - Sambucus nigra, přestože toto spojení uvádí mnoho zdrojů. Ve skutečnosti Bez černý vůbec není součástí receptury. Existuje mnoho hypotéz. Jednou z nich je ta, že slovo „sambuca“ je odvozeno od arabského slova „zammut“, které souvisí s pojmem „příjemná vůně“ a bylo také názvem pro starověký anýzový nápoj přiváženého do přístavu Civitavecchia z východu. Podle rodiny Molinari je ale více pravděpodobná verze, že název vytvořil Luigi Manzi, první výrobce nápoje sambuca ve městě Civitavecchia (Antica Sambuca Manzi 1851). V dopise z června 1851 Manzi napsal, že zvolil tento název, jako odvozeninu od slova „sambuchelli“, což byli nosiči vody v jeho rodné oblasti. Ti přinášeli žíznivým rolníkům na pole vodu a nezřídka do ní pro výraznější osvěžení přidávali anýz. Výroba ikonických značek Molinari Italia dnes Molinari Italia S.p.A. je dodnes vlastněna rodinou Molinari, jejíž členové mají ve společnosti vedoucí postavení. V současné správní radě sedí členové druhé a třetí generace rodiny Molinari, „vynálezců“ sambucy. Hlavní kanceláře a sídlo společnosti se nacházejí v pobřežním městě Civitavecchia severozápadně od Říma. Zde je historicky situována i výroba. Kvůli vysoké domácí i zahraniční poptávce byla postavena ještě nová, větší destilérka, pro jejíž umístění byla vybrána malá vesnice jihovýchodně od Říma - Colfalice. Díky mimořádně kvalitním ingrediencím, inovativnímu marketingu a promyšlené obchodní strategii je Molinari Extra v Itálii i po celém světě výrazným pojmem.

## Hlavní parametry

Značka	Molinari
Druh	bylinný likér
Detail	tradiční italská Sambuca
Původ	Itálie
Barva	průzračná
Příchuť	Anýz
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh, cukr, přírodní aroma, sůl
Výrobce	Molinari Italia S.p.A Via Aurelia Nord km 75 300 00053 Civitavecchia, Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.