

Strega likér Original v krabičce 0.7l

» Destiláty



EAN

8009265010108

Kód produktu

LI021725

Strega znamená italsky čarodějnice, což je příhodný název pro tento bylinný likér, pocházející z italského Beneventa. Celkem se na chuti tohoto produktu podílí na 72 bylinek, z nichž nejpodstatnější jsou máta a fenýkl, barvu pak dodává šafrán. Jemná nasládllost a harmonická bylinná chuť po mátě a jehličí vydobyla likéru slávu i v literatuře, neboť kromě jiných jej popíjel i sám Don Vito Corleone se svými kumpány v Kmotrovi Maria Puza.

Barva: Zářivě zlatožlutá s přírodním šafránovým leskem.
Vůně: Komplexní s bylinkami, sladkým kořením, citrusovými tóny a jemnou mentolovou svěžestí.
Chuť: Plná, kořeněná a lehce sladká s vůní máty, anýzu, skořice, medu a bylin.

Dochuť: Dlouhá, aromatická a lehce suchá s hořkosladkou bylinkovou dochutí.

Ideální jako digestiv, podávaný čistý nebo s ledem. Zajímavá je také jako přísada do klasických i moderních koktejlů – například Strega Sour nebo Golden Negroni. Dále je oblíbená pro flambování, zdokonalování dezertů, pečiva nebo v cukrárnách, zejména v italských specialitách, jako je Torta Caprese nebo Babà al Liquore Strega. Skutečný kousek italské likérové kultury s tajemnou duší.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Strega likér Original v krabičce 0.7l

» Destiláty

Popis

Liquore Strega byl vytvořen v roce 1860 a od té doby je proslulý svou jedinečnou směsí více než 70 bylin a koření, pocházejících převážně z Evropy, Střední Ameriky a Blízkého východu. Po přípravě pečlivě vybrané směsi koření likér zraje v dubových sudech, což mu dodává další hloubku a komplexnost. Jeho charakteristická žlutá barva je z velké části způsobena vysokým obsahem šafránu v receptuře. Původ tohoto osvědčeného likéru spočívá ve starověké legendě, která praví, že město Benevento bylo kdysi považováno za místo setkávání čarodějnic z celého světa. Tento tajemný příběh nejen přispívá k mystické auře Liquore Strega, ale také jej odlišuje od ostatních likérů a dodává mu jedinečné dědictví. Carmine Vincenzo Alberti, Giuseppeův otec se narodil v Neapoli v roce 1799. Po jeho spiklenecké činnosti byl uvězněn. Později se s rodinou přestěhoval do Sannia, tehdejšího papežského území, tolerantnějšího k liberálním ideálům. Giuseppe Alberti se narodil 29. července 1834 v S. Felice a Cancellu (CE). V Beneventu na hlavním náměstí města se otevírá kavárna, která se stane místem setkání liberálních duchů. Ve stejném období se pustil do prosperujícího obchodu s víny s celou Itálií. Začíná výroba likéru, který se jmenuje Strega a ve svém názvu evokuje prastarou legendu o městě Benevento, starověkém sídle sabatu a čarodějnických obřadů. Společnost Alberti získává areál u nádraží, kde vyrostl průmyslový závod. V posledních letech se v důsledku celní války s Francií omezuje obchod s víny a stále více se prosazuje obchod s likérem Strega. 14. ledna 1894 Giuseppe Alberti zemřel v Resině a zanechal své čtyři děti dědice, Ugo, Vincenzo, Francesco a Luigi. Po 2.sv.válce se zrodil cukrářský průmysl Alberti na výrobu čokolády a nugátu. Rozšíření likéru na zahraničním trhu je rozšířeno zahájením výroby v Sao Paulu v Brazílii a v Buenos Aires. Značka Strega patří mezi nejrozšířenější a nejocenenější na trhu. Společnost se připravuje čelit výzvě nového tisíciletí ve světě, který se radikálně změnil od doby, kdy se Giuseppe Alberti na 158 let vydal za svým úžasným dobrodružstvím. Dnes společnost vede 6. generace rodiny Alberti a vždy působí v historickém sídle před nádražím Benevento.

Hlavní parametry

Značka	Strega
Druh	bylinný likér
Původ	Itálie, Kampánie
Příchuť	Šafrán, Vanilka
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh, cukr, přírodní aroma
Výrobce	Strega Alberti Benevento S.P.A, Strega 82100 Benevento, Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.