

Scheda Tecnica

dalloro

IL DOPO PASTO PER ECCELLENZA

Nome: dalloro Creato Lentamente in Sicilia

Tipologia: Liquore di alloro siciliano

Grado Alcolico: 32% Vol.

Ingredienti principali: Foglie di alloro

Ingredienti: Acqua, Infuso alcolico di foglie di alloro, zucchero

Metodologia: Macerazione

Durata processo di produzione: 60/65 giorni

Estrazione oli essenziali: a freddo

Note importanti: consistenza densa, forte componente aromatica e gustativa, note erbacee e balsamiche si sposano avvolgendo il palato, ma lasciandolo libero.

Facile da bere, sia come digestivo dopo i pasti che come aperitivo.

Eccellente e versatile nell'arte della mixology per un twist sui classici o come base innovativa per un cocktail.

