

orodiamalfi



ORO DI AMALFI

LIMONCELLO

Frais, intense et délicieusement équilibré, il est parfait en digestif glacé ou sublimé dans un cocktail. Laissez-vous séduire par son goût authentique et raffiné!

RÉGION: Campanie

TYPOLOGIE: Liqueur artisanale à base de citron.

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Zestes de citron Costa

d'Amalfi IGP

METHODE DE PRODUCTION: Macération des zestes de citron dans de l'alcool, suivie d'un mélange avec du sucre et de l'eau pour obtenir une liqueur au goût intense.

ROBE: Jaune vif

NEZ: Notes intenses de citron frais et zestes d'agrumes

BOUCHE: Doux, équilibré, avec une belle fraîcheur

citronnée

Siège Social

18, rue Magellan 94370 Sucy-en-Brie