

orodiamalfi





La délicatesse du lait célèbre le raffinement de la pistache dans la Crème de Pistache Oro di Amalfi. Un goût aromatique et recherché, qui séduit et se fait aimer pour sa saveur inconfondible et unique.

RÉGION: Campanie

TYPOLOGIE: Liqueur crémeuse de pistache.

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Pâte de pistache, alcool, lait, sucre.

METHODE DE PRODUCTION : Mélange en proportions savantes de pâte de pistache, alcool, lait et sucre pour créer une liqueur crémeuse, ronde et enveloppante.

COULEUR: Vert vif.

ARÔME : Arôme intense de pistaches siciliennes avec des notes marquées d'amande sicilienne.

GOÛT : Goût délicat et velouté du lait, parfaitement combiné avec l'arôme enivrant du pistache.

info@meregalli.fr

Siège Social

18, rue Magellan

Code APE 4834 Z