



I12082050

Crema di liquirizia - cl 50

È la liquirizia, con la sua dolcezza, le sue virtù e la sua personalità unica, la pregiata materia prima di questa crema dall'incredibile intensità aromatica e dall'accattivante ed elegante packaging.

Area di Produzione: Veneto e Calabria

Caratteristiche:

Il nome della liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) deriva dal greco "glykys = dolce" e "rhiza = radice" e significa "radice dolce". Nota fin dall'antichità per le sue virtù tonificanti e antinfiammatorie, è una pianta erbacea che cresce in modo spontaneo nei terreni argillosi del meridione d'Italia. Le radici fresche, che arrivano dalla costa ionica, vengono opportunamente trattate in modo da ricavarne prima una pasta e poi un estratto che presenta intatti tutti i principi attivi e l'intenso aroma di liquirizia. Dalla sua sapiente miscelazione con alcol, acqua e zucchero nasce un liquore vellutato ed invitante, dal colore nero profondo, che affascina per l'intensità del profumo e per la complessità del gusto dolce e speziato. L'aggiunta di grappa conferisce a questo prodotto una particolare aromaticità che lo rende unico e inconfondibile.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Nero.

Olfatto: Al naso presenta l'aroma deciso della liquirizia.

Gusto: Morbida, ricca, originale e coinvolgente, accarezza il palato riproponendo la stessa aromaticità che esprime al naso.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 28%

Temperatura di Servizio: 3 °C

Abbinamenti: Grazie alla moderata gradazione alcolica, è particolarmente apprezzata per addolcire il palato se servita fredda non solo a fine pasto ma anche in qualsiasi momento della giornata. Può rappresentare un gustoso ingrediente per la preparazione di deliziosi cocktail ed è perfetta per decorare e completare il gelato che viene arricchito dalla sua verve alcolica.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.



Bicchiere Consigliato: Tumbler.

