Caffo Vecchio Amaro del Capo panák 35% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARO0090

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Caffo Vecchio Amaro del Capo panák 35% 0.02l

Popis

Ochutnejte nejoblíbenější italské amaro, které v sobě koncentruje slunce a divokou přírodu Kalábrie. Tento legendární likér, vytvořený z tajné směsi 29 bylin, květů a plodů, je navržen tak, aby vás při mrazivém podání –20 °C přenesl přímo k azurovému pobřeží Capo Vaticano. Barva: zářivá jantarová se zlatavými a měděnými odlesky Vůně: intenzivní a vrstevnatá s výraznými tóny lékořice, máty, anýzu a citrusové kůry Chuť: dokonale vyvážená sladko-hořká symfonie s dominancí hořkého pomeranče, heřmánku a jalovce Závěr: dlouhý, osvěžující a bylinkově komplexní s jemně hřejivým dozvukem Vecchio Amaro del Capo je vlajkovou lodí rodinné palírny Caffo a představuje absolutní špičku v kategorii italských digestivů. Receptura, která se dědí z generace na generaci, zahrnuje 29 různých ingrediencí pocházejících výhradně z Kalábrie. Mezi ty nejdůležitější patří hořký i sladký pomeranč, lékořice, mandarinka, heřmánek a jalovec. Každá složka je pečlivě macerována v různou dobu, aby bylo dosaženo maximální extrakce aromatických látek a dokonalé harmonie výsledného blendu. Unikátnost tohoto likéru spočívá v jeho revolučním způsobu servírování. Zatímco tradiční amara se často podávají při pokojové teplotě, Vecchio Amaro del Capo bylo prvním likérem, který italský trh naučil pít „Ghiacciato“ – tedy přímo z mrazáku. Právě při teplotě –20 °C se potlačuje ostrost alkoholu a naopak se naplno rozvine tělo likéru a jeho osvěžující bylinný charakter, což z něj činí ideálního společníka pro horké letní noci nebo jako tečku po vydatné večeři. Poté, co Giuseppe Caffo léta řídil různé lihovary, převzal v roce 1915 lihovar v Santa Venere (Sicílie). Zpočátku se výroba zaměřovala na výrobu destilátů a vinařských vedlejších produktů, ale postupně zavedl výrobu likérů vyráběných podle starověkých receptur. Pro tyto produkty byly vybrány dovedně dávkované kulinářské a léčivé byliny. Úspěch na sebe nenechal dlouho čekat. Postupem času rodina převzala další palírny a vinařství na Sicílii a později na italské pevnině. Zavedení moderních destilačních a výrobních technologií přispělo k úspěchu a reputaci společnosti. Kromě bylinných a lékořicových likérů nyní Caffo vyrábí také grappu a různé míchané nápoje. Během století od svého založení Caffo shromáždilo a vyvinulo více než 2000 receptů na bylinky a elixíry.

Hlavní parametry

Značka	Caffo
Druh	bylinný likér
Detail	italská sladká varianta Fernetu - Amaro
Charakter	bylinkový, polosladké & cukr od 12-45 g/l
Původ	Itálie, Kalábrie
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	35,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	likér
Složení	Voda, líh, cukr, macerát z bylin a koření, přírodní aromata
Výrobce	Caffo Punto vendita, Via Giacomo Matteotti, 11, 89844 Limbadi VV, Itálie