

Petrus Boonekamp likér Amaro Caffo 45%0.7l

» Pálenky » Likéry



EAN

8000060366520

Kód produktu

LI022270

Petrus Boonekamp je neslazené amaro bez cukru s pečlivě vybranými bylinkami vytvořené podle originální holandské receptury.

Původ tohoto amara je zcela holandský a sahá až do osmnáctého století v souvislosti s kolonialismem národa, který v té době umožňoval dovážet kvalitní bylinky a koření, které na Západě ještě nebyly rozšířeny. Přesně v roce 1777 vynalezl Petrus Boonekamp ve městě Leidschendam tento likér. Jeho hlavním rysem je hořká složka, která odkazuje na hořec, lékořici a lehké odkazy na galangal. K pití suché nebo s ledem.

Barva: Tmavě kávově hnědá.

Vůně: bylinky, koriandr.

Chuť: Hořkosladká, lehce kořenitá, tóny lékořice, galangalu, koriandru.

Závěr: Dlouhá výdrž.

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 bylinky. 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.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Petrus Boonekamp likér Amaro Caffo 45%0.7l

» Pálenky » Likéry

Popis

Původ tohoto amara je zcela holandský a sahá až do osmnáctého století v souvislosti s kolonialismem národa, který v té době umožňoval dovážet kvalitní bylinky a koření, které na Západě ještě nebyly rozšířeny. Přesně v roce 1777 vynalezl Petrus Boonekamp ve městě Leidschendam tento likér. Jeho hlavním rysem je hořká složka, která odkazuje na hořec, lékořici a lehké odkazy na galangal. K pití čisté nebo s ledem. Petrus Boonekamp Bitter je slavný holandský bylinný likér. Byl vytvořen v 18. století v Nizozemsku. K jeho výrobě se používá tajná směs bylin. Bylinné extrakty jsou pečlivě vybírány pro dosažení maximálního chuťového účinku. Ingredience jsou macerovány v neutrálním alkoholu. Po maceraci se filtruje a plní do lahví k prodeji. Tento proces zachovává jeho intenzivní bylinný charakter a hořkost. Likér má velmi tmavou, téměř černou barvu. Jeho tmavý odstín naznačuje bohatost a intenzitu chuti. Tato tmavá barva pochází z přírodních bylinných extraktů. Petrus Boonekamp má intenzivní a kořeněnou vůni. Ve vůni je bohatý na bylinné, kořenové a citrusové tóny. Někteří mohou vnímat náznaky hřebíčku a sušené pomerančové kůry. Vůně je komplexní a lehce léčivá, přesto lákavá. Chuť je silná, hořká a intenzivně bylinná. Neobsahuje žádný přidaný cukr, takže je obzvláště suchý. Mezi chutě patří kořen hořce, lékořice a další bylinné extrakty. Hořkost přetrvává dlouho po pití. Často se konzumuje jako digestiv po jídle. Petrus Boonekamp se také používá do koktejlů s hořkým nádechem. Může dodat hloubku Negronisu nebo hořkým Spritzům. Někteří si ho vychutnávají s ledem nebo s trochou twistu. Dobře se hodí ke grilovanému masu nebo bohatým sýrovým talířům. Je také ideální po pikantních nebo silných pokrmech, usnadňuje trávení. Jeho jedinečná chuť není pro každého, ale je nezapomenutelná. Ideální pro dobrodružné pijáky nebo milovníky bylinných likérů.

Hlavní parametry

Značka	Caffo
Druh	bylinný likér
Detail	italská sladká varianta Fernetu - Amaro
Původ	Itálie
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	45,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Výrobce	Caffo Punto vendita, Via Giacomo Matteotti, 11, 89844 Limbadi VV, Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.