



LE CITRON SOUS SA PLUS BELLE DECLINAISON

Pour créer un bon Limoncello il faut non seulement de la patience, mais avant tout des ingrédients d'une qualité irréprochable. C'est en effet pendant plusieurs mois que vont infuser dans un alcool de blé bio d'une pureté extraordinaire des zestes de citrons issus d'une culture biologique, soigneusement sélectionnés le long du littoral d'Amalfi, avant d'y ajouter un sirop de sucre de blé bio.

Cette liqueur, aux parfums intenses et au goût authentique, combine à merveille la fraîcheur et l'intensité de ce fruit du soleil.

Limon cello

Organic - Bio



COULEUR :

Couleur jaune légèrement trouble.

ARÔME :

Parfumé et intense... un splendide bouquet d'huiles essentielles.

GOÛT :

Particulièrement plaisant, doux et aromatique, cette liqueur enveloppe le palais d'une délicate et interminable fraîcheur.

CONSOMMATION :

Il peut être servi en apéritif avec du moussoux ou du Schweppes, mais fera sans aucun doute le plus grand honneur à ses origines italiennes s'il est servi très frais dans un verre givré comme digestif « hors pair ». Appréciez également ses arômes uniques en nappage de sorbets, crèmes glacées et fraises fraîches.

CONSERVATION :

Nous conseillons de conserver les bouteilles à la verticale, au frais et à l'abri de la lumière. Conserver les bouteilles ouvertes au frigo.



Agriculture biologique UE
EU biological agriculture
EU biologische landbouw
BE-BIO-01 CERTISYS

DÉNOMINATION	CONT.	ALC.	N° ART.	BOUT./ CARTON	CARTONS x COUCHES	CARTONS/ PALLET	CODE EAN BOUT. CODE EAN CART.
ORGANIC LIMONCELLO	50 cl	30 %	0014055	6	25 x 4	100	5411772000610 5411772000627