

citrus tortora

**liquore di
agrumi
e spezie
aromatiche**

**un liquore nato
dall'incontro tra
spezie amaricanti
digestive e le essenze
estratte dalla scorza
di selezionate varietà
di citrus della
campania.**



citrus

Tipo di prodotto	Liquore tradizionale della Campania dal tipico colore giallo intenso.
Tecnica di produzione	Macerazione a freddo in alcool puro, di bucce di limoni freschi pelati a mano, mandarini ed arance e spezie amaricanti digestive.
Origine	Agrumi provenienti da varie zone della Campania.
Suggerimenti di servizio	Si consiglia di servire a temperature da freezer (fino a -20°C) in bicchieri di piccole dimensioni.
Sensazioni gustative/olfattive	Le pregevoli note olfattive del liquore, intense e decise ci riconducono a forti sentori agrumati ma anche note leggermente speziate. Denso e cremoso.
Grado alcolico	33% vol
Abbinamento	Liquore dolce da abbinare a dessert alla crema di pasticceria fresca e ineguagliabile accompagnatore di casatiello dolce, migliaccio dolce e pastiera. Ottimo digestivo se bevuto dopo un pranzo abbondante.

dianara

Dianara Srl
www.dianara.it
www.nocillotortora.it
dianara.tortora@gmail.com

cl 50 e