

quintessenza tortora

distillato
di nocillo

Un distillato di noci ottenuto dal mallo (lo stesso utilizzato per la preparazione del nocillo) dopo infusione in alcool e spezie. Un prodotto delle esperienze di distillazione con mortaio ed alambicco dell'antica farmacia Tortora.



quintessenza

Tipo di prodotto	Distillato ottenuto dalla distillazione di mali di noci intrisi di alcol dopo macerazione per 40 giorni con spezie amare-aromatiche.
Tecnica di produzione	Distillazione dei mali con tecnica a bagnomaria. Diluizione con acqua e zucchero (2% sul prodotto finito), filtrazione a freddo, imbottigliamento.
Origine	Noci provenienti dalle proprietà aziendali dell'Agro Nocerino Sarnese.
Suggerimenti di servizio	Si consiglia di servire a temperature da freezer (fino a -20°C) in bicchieri di piccole dimensioni, possibilmente con gambo.
Sensazioni gustative/olfattive	Le pregevoli note olfattive del liquore, intense e decise ci riconducono ai sentori delle spezie impiegate.
Grado alcolico	40% vol.
Abbinamento	Distillato da abbinare a dessert alla crema di pasticceria fresca. Ma anche alla pasticceria natalizia napoletana e alla pastiera.

dianara

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

cl 50 e