

Mandarinetto di Cetara

Area di produzione

Cetara - Comprensorio Costa d'Amalfi

Filiera di produzione artigianale

la prima fase, peraltro anche la più tradizionale, è la sbucciatura a mano, onde evitare la pur minima perdita di aromi del frutto, appena raccolto. La produzione del liquore avviene per prenotazione nelle sole stagioni della maturazione del mandarino (inverno-primavera).

Descrizione

Aspetto fisico : liquido di consistenza pastosa

Odore sapore : delicato e persistente nel suo aroma vellutato di frutta appena raccolta

Colore : arancione

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 28% v/v

zuccheri 18%

non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM

Ingredienti

infuso idroalcolico di bucce di mandarino, zucchero

SHELF LIFE

Per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce a temperatura di 15°C - 20°C. Il liquore correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per circa 16 mesi.

Temperatura di servizio

- 5°/10°C (depositare in freezer)

amalfi

cetara

salerno



costa d'Amalfi