

Liquore di limone

Area di produzione

Cetara -

Filiera di produzione artigianale

la parte gialla della buccia messa in macerazione sprigiona un particolare aroma che, insieme alle varie fasi di produzione derivanti da una tramandata esperienza dell'area, risulano essere componenti essenziali per preservare la qualità unica del liquore.

Descrizione

Aspetto fisico : liquido denso vellutato

Odore sapore : fragrante nel suo aroma e profumo tipico della macchia mediterranea

Colore : giallo paglierino

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 30% v/v

zuccheri 20%

non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM

Ingredienti

infuso idroalcolico (gr.460 di limoni a litro), 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

