

VoLo

ANALCOLICO AMARETTO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Zucchero caramellato, fava tonka e vaniglia.

Produzione Prodotto naturale derivante da estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici, con agg. di zucchero di canna bianco e aromi.

Gradazione alcolica 0% Alc. /Vol.

Formato 700ml

Valori nutrizionali (per 100ml)

Proteine: <0,1 g
Grassi: 0 g
di cui acidi grassi saturi: 0 g
Sale: 0,04 g
Carboidrati: 35 g
di cui zuccheri: 32 g
di cui polioli: 3 g
Energia: 140 kCal / 595 kJ

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso emergono inconfondibili note dolci di mandorla e caramello.

Sapore Al palato è morbido, vellutato, pieno e dolce, bilanciato da una nota profonda di fava tonka. Emergono intensi rimandi a mandorla, caffè, zucchero caramellato e cacao.

Finale Il finale è lungo con una persistente nota di mandorla tostata e vaniglia.

Temperatura di servizio 5/7° C



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO

