

VoLo

ANALCOLICO AMARO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente rabarbaro, china e angelica

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: 0,02 g
Carboidrati: 28 g
di cui zuccheri: 20 g
di cui poliooli: 8 g
Energia: 112 kCal / 476 kJ



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra scuro.

Profumo Al naso regala all'olfatto aromi di erbe officinali, aromatiche e balsamiche, note speziate, di rabarbaro e corteccia e legni nobili.

Sapore Al palato risulta balsamico e profondo. Un'esperienza gustativa coinvolgente e appagante, dalla prolungata texture amaricante.

Miscelazione Gustato liscio, l'assenza di alcol gli permette di esprimere tutte le proprietà eupeptiche. Corposo a temperatura ambiente, delicato se gustato freddo.



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO

