

VoLo

ANALCOLICO APERITIVO ITALIANO

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente artemisia, buccia di arancia e genziana.

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: 0,01 g
Carboidrati: 22 g
di cui zuccheri: 19 g
di cui polioli: 3 g
Energia: 88 kCal / 374 kJ

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Arancione intenso e brillante.

Profumo Al naso emergono sentori mediterranei di agrumi, erbe e radici.

Sapore Al palato vellutato e morbido, corposo e rotondo, con ritorni agrumati di arancia e di spezie dolci. Sul finale una fresca nota amaricante.

Miscelazione Perfetto per la miscelazione no/low alcol, oppure liscio con una fetta d'arancia.



VAREDO / ITALIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO

