

VoLo

ANALCOLICO MOSTO E SPEZIE

NOTE GENERALI

Tipologia Comparativo analcolico

Zona produttiva Lombardia, Italia

Materia prima Principalmente artemisia, melograno e coriandolo.

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: 0,04 g

Grassi: 0

di cui acidi grassi saturi: 0 g

Sale: 0,02

Carboidrati: 19 g

di cui zuccheri: 14 g

di cui poliooli: 5 g

Energia: 76 kCal / 323 kJ



NOTE ORGANOLETTICHE

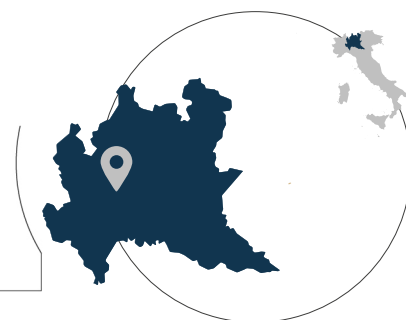
Colore Mattone con riflessi rossi.

Profumo Al naso da subito avvolgente con un grande corpo che fa esplodere sentori erbacei e fruttati.

Sapore Al palato risulta caldo con un contrasto di note dolci e amaricanti come l'artemisia per lasciare spazio sul finale alla freschezza del melograno.

Miscelazione Perfetto per un cocktail da aperitivo analcolico o per una miscelazione low alcol.

VAREDO / ITALIA



VOLØ



ANNO DI FONDAZIONE | 2021



MATERIE PRIME | ERBE, FIORI,
RADICI, SPEZIE



METODO DI DISTILLAZIONE | ESTRAZIONE BOTANICA A
FREDDO

