



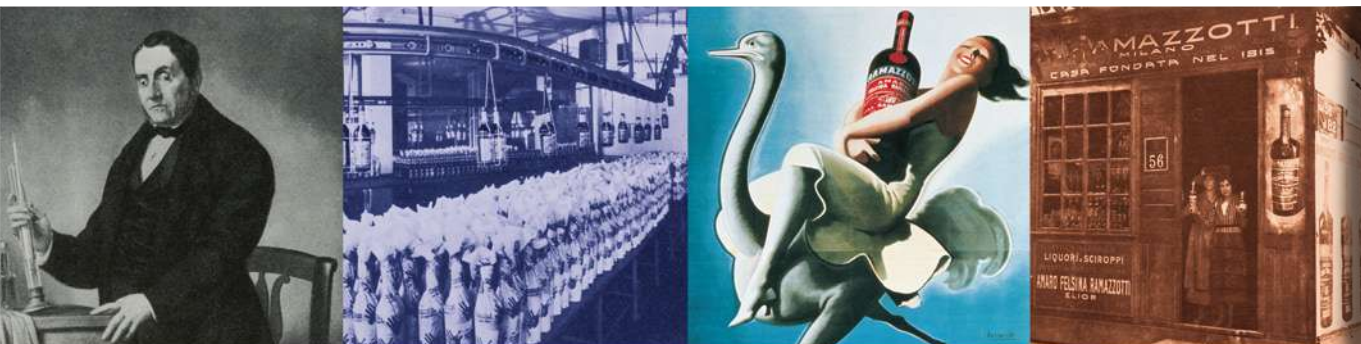
RAMAZZOTTI

RAMAZZOTTI

1815 Ausano Ramazzotti, bor és likőr-kereskedő, a botanika és a fűszerek szakértője megalkotta az Amaro Ramazzotti-t 33 válogatott gyógynövény receptúrájával

1848 Milánóban, a Scala operaház közelében megnyitott az első Ramazzotti bár, ahol a kávézóhoz hasonló környezetben, kávé helyett Ramazzotti-t fogyaszthattak a vendégek.

EGY TÖRTÉNELMI MÁRKA EGY OLASZ SZTORI



2009 A fejlődés folyamatos, az Amaro Ramazzotti átlépte a 10 millió literes éves eladási számot, a portfólió kiegészült új ízekkel, mint a Sambuca ánizslikőr.

2013 Ramazzotti, magas minőségének elismeréseképp "Great Gold" aranyérmét nyert a rangos IWS versenyen Németországban



A gyógynövények kivonatolásának kétféle módszere

Alkoholos áztatás

Hidegen végzett kivonatolás, amikor az alkohol töri föl a különböző gyógynövények anyagát és szerkezetét, és kivonja onnan az ízeket adó aromamolekulákat



Lepárlás

Magas hőmérsékleten végzett kivonatolás, amikor a felforrósított gőzök lecsapatásából nyerik ki az aromaanyagokat

Mindkét módszer természetes, évszázados technológia, a

Ramazzotti mesterséges ízesítés és mesterséges aromaanyagok hozzáadása nélkül készül, változatlan receptúrával 1815 óta.

A GYÁRTÁS

AMARO

A 33-ból 5 gyógynövényt elárulunk



[Csillag ánizs]

Délnyugat-Kínában élő örökzöld cserje,
termésének héját használjuk

[Narancs]

A Ramazzotti illatához járul hozzá és ízének
gyümölcsösségét adja.



[Cardamom]

A világ egyik legdrágább fűszernövénye. Édeskés
fűszerességet biztosít



[Szegfűszeg]

Virágának szárított bimbóját használjuk, átható,
speciális illata és íze miatt



[Mirha]

Jellegzetes, kellemes kesernyességet nyerünk
belőle

A RECEPT

33 GYÓGYNÖVÉNY TITKOS KOMBINÁCIÓJA

AMARO



[Alkoholtartalom]

30%, ideális alkoholfok, az alkohol erőssége nem nyomja el a gyógynövények ízét

[Kategória]

Gyógynövény likőr

[Íze]

Kellemes keserűlikőr, narancsos alapokkal és a 33 gyógynövény pikáns ízharmoníájával

[Fogyasztási javaslat]

Egy jó olasz kaja után, jéggel narancshéjjal díszítve vagy egy szelet citrommal ízesítve

AMARO





[Alkoholtartalom]

38%, erőteljes ánizslikőr

[Kategória]

Ánizslikőr

[Íze]

Intenzív, édeskés. kiegyensúlyozott íz,
a csillagánizs erőteljes aromájával

[Fogyasztási javaslat]

Vacsora után: "Con la mosca" - jéggel, 3
pörkölt kávészem hozzáadásával, vagy
jéghideg "shot"-ként, esetleg
meggyújtott "flambé"-ként (a
meggyújtott és elfújt Sambuca-nak
jellegzetes illatát is élvezhetjük)



SAMBUCA



JÉGGEL,
NARANCS-
HÉJJAL
DÍSZÍTVE



JÉGGEL ÉS
EGY SZELET
CITROMMAL

A TIPIKUS OLASZ
FOGYASZTÁSI
MÓD

AMARO



JÉGHIDEG
SHOT



CON LA MOSCA,
JÉGGEL,
KÁVÉSZE-
MEKKEL



KÁVÉHOZ
ADVA



FLAMBÉ,
MEG-
GYÚJTVA

A TIPIKUS OLASZ
FOGYASZTÁSI
MÓD

SAMBUCA

RAMAZZOTTI