



CASA FONDATA NEL
1815
DA LUIGINO RAMAZZOTTI

RAMAZZOTTI

LIMONCELLO

CASA FONDATA NEL
1815

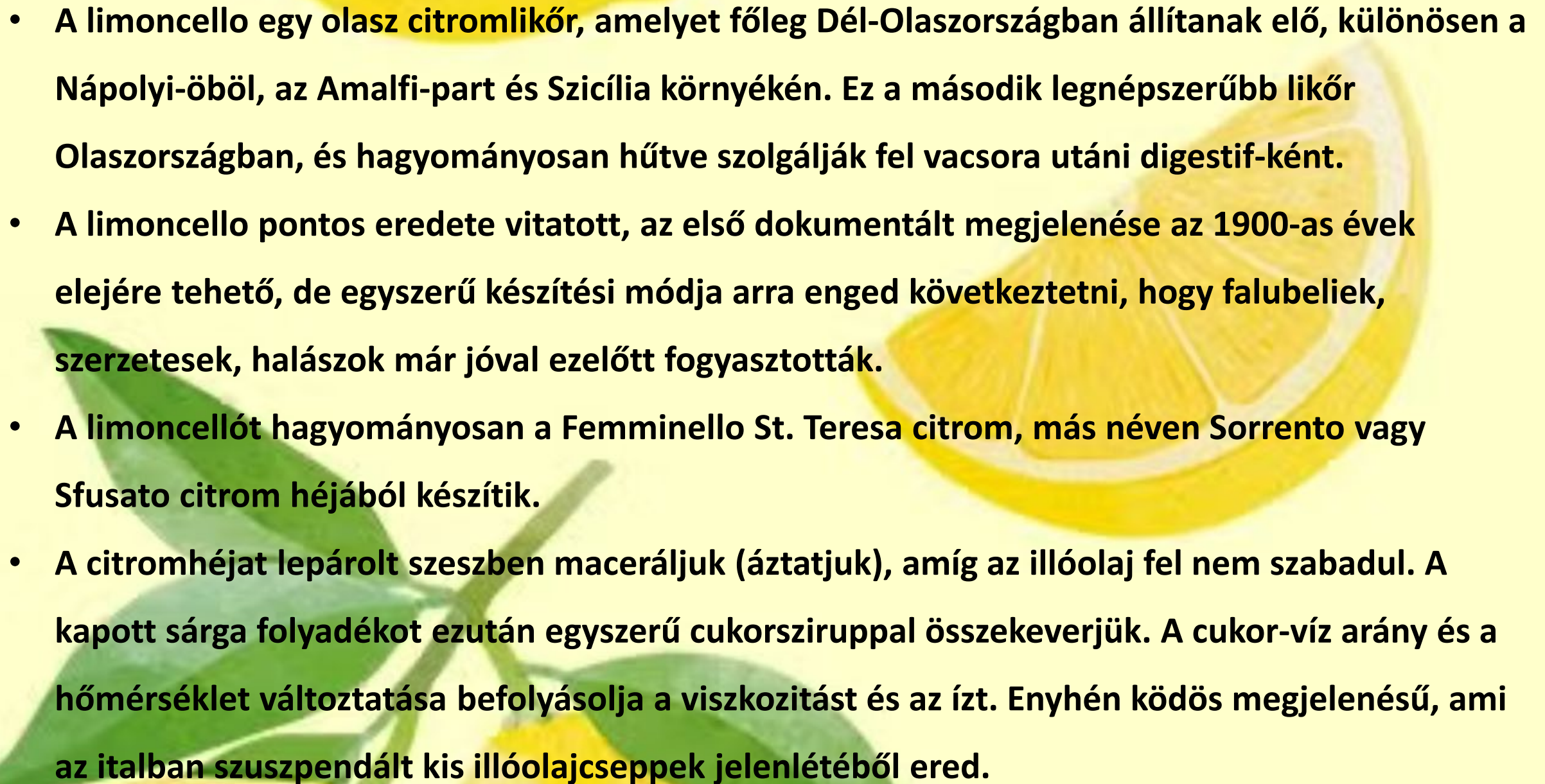


SPECIALITÀ DELLA DITTA

Super Ramazzotti

MILANO

70 cl ZITRONENLIKÖR AUS ITALIEN 29% vol

- 
- **A limoncello egy olasz citromlikőr, amelyet főleg Dél-Olaszországban állítanak elő, különösen a Nápolyi-öböl, az Amalfi-part és Szicília környékén. Ez a második legnépszerűbb likőr Olaszországban, és hagyományosan hűtve szolgálják fel vacsora utáni digestif-ként.**
 - **A limoncello pontos eredete vitatott, az első dokumentált megjelenése az 1900-as évek elejére tehető, de egyszerű készítési módja arra enged következtetni, hogy falubeliek, szerzetesek, halászok már jóval ezelőtt fogyasztották.**
 - **A limoncellót hagyományosan a Femminello St. Teresa citrom, más néven Sorrento vagy Sfusato citrom héjából készítik.**
 - **A citromhéjat lepárolt szeszen maceráljuk (áztatjuk), amíg az illóolaj fel nem szabadul. A kapott sárga folyadékot ezután egyszerű cukorsziruppal összekeverjük. A cukor-víz arány és a hőmérséklet változtatása befolyásolja a viszkozitást és az ízt. Enyhén ködös megjelenésű, ami az italban szuszpendált kis illóolajcseppek jelenlétéből ered.**



A Ramazzotti Limoncello a palackba zárt olasz napsütés: gyümölcsös, citromos likőr, amely kizárólag a szicíliai régióból származó olasz citromból készül. A Ramazzotti Limoncello a citromos-savanyú jegyeket enyhe édességgel ötvözi – tökéletes kombináció a nyárias, pezsgő italokhoz, amelyek egy olaszországi nyaralásra emlékeztetnek.

- Kizárólag természetes aromákat tartalmaz
- Alkoholtartalma 29%. Fogyasztható klasszikus módon tisztán, de spritz-ként és longdrink-ként is finom!
- A Ramazzotti Limoncello eredeti minőségének megőrzése érdekében a terméket +15 és +25°C közötti hőmérsékleten, hőforrásoktól és közvetlen fénytől távol kell tárolni. Ilyen tárolási feltételek mellett 18 hónapig megőrzi eredeti profilját. Egy természetes öregedési folyamat 18 hónap után megindulhat. Ekkor sem romlik meg, de pl. a színe fakulhat.
- Palackja újrahasznosított üveget is tartalmaz, ezért a palack maga kissé kékes-zöldes árnyalatú. Maga az ital gyönyörű napsárga!
- A Ramazzotti Limoncello gluténmentes, vegán és kóser



Ramazzotti Limoncello Spritz

2 rész Ramazzotti Limoncello

3 rész Prosecco D.O.C.

1 rész szódavíz

Jégkocka és citromkarika

Töltsünk az összetevőket jégkockákkal teli pohárba, és díszítsük citromkarikával.



Ramazzotti Limoncello Tonic

1 rész Ramazzotti Limoncello

3 rész tonik

Jégkocka, citrom szelet és rozmaring

Töltsünk 1 rész Ramazzotti Limoncellót és 3 rész tonikot egy jégkockákkal teli pohárba, végül citromkarikával és rozmaringgal díszítsük.



Ramazzotti Limoncello Fizz

1 rész Ramazzotti Limoncello

3 rész szódavíz

Friss citromlé

Citromhéj

Jégkockák

Töltsünk 1 rész Ramazzotti Limoncellót és 3 rész szódavizet egy jégkockákkal teli pohárba. Adjunk hozzá friss citromlevet, és díszítsük citromhéjjal.



Ramazzotti Limoncello tisztán, jéggel

1 rész Ramazzotti Limoncello

4-5 jégkocka

Töltsünk 1 rész Ramazzotti Limoncellót egy jégkockákkal teli pohárba.

A tökéletes ízélmény érdekében a Ramazzotti Limoncellót fogyasszuk jég hidegen!