

ZUFRAN

FINISSIMO LIQUORE CON "ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP"

Liquore finissimo prodotto utilizzando una miscela segreta di erbe e spezie e prezioso "Zafferano dell'Aquila DOP" coltivato nell'altopiano di Navelli dalla famiglia Ulacco. Un Elisir prezioso, simbolo di una terra ricca e generosa

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo intenso con riflessi dorati

Al naso: Note intense di Zafferano ammorbidite da sentori di mandorla e dal profumo balsamico di ginepro e erbe aromatiche.

Al sapore: Gusto pieno e bilanciato con Zafferano come protagonista ma addolcito e rinfrescato dalle altre botaniche, consistenza setosa, finale dolce e sensuale.

Utilizzo: Si consiglia di berlo fresco come fine pasto, per accompagnare dolci da credenza. Eccellente da impiegare come preziosa bagna nei dolci o sul gelato.

GRADI / ALC. VOL. 30% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 50

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 6 x 50cl.

[ENG]: A very fine liqueur produced using a secret blend of herbs and spices and precious "Zafferano dell'Aquila DOP" grown on the Navelli plateau by the Ulacco family. A precious Elixir, the symbol of a rich and generous land

Color: Intense yellow with golden reflections

On the nose: Intense notes of saffron softened by hints of almond and the balsamic scent of juniper and aromatic herbs.

In the Mouth: Full and balanced taste with Saffron as the protagonist but sweetened and refreshed by the other botanicals, silky texture, sweet and sensual finish.

Use: It is recommended to drink it fresh at the end of a meal, to accompany sideboard desserts. Excellent to use as a precious dip in desserts or on ice cream.



INGREDIENTI

Ingredienti: Acqua, alcol, zucchero, distillati e infusi di erbe e frutta, Zafferano dell'Aquila DOP.

Ingredients: Water, alcohol, sugar, distillates and infuses of herbs and fruit, Zafferano dell'Aquila DOP.

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com