



BRANDS | LIQUEURS

AMARO KAHNEMAN

BY VELIER

È stato grazie a un mal di schiena, che sono entrato in contatto col dottor Fabbro, medico omeopata e, anche se lui non lo ammette, pranoterapeuta. Fabbro è uno degli uomini più positivi che abbia conosciuto nella mia vita, e uno degli ultimi veri medici, studioso dell'uomo nella sua globalità e non guaritore degli effetti, ma delle cause. Diventando amici, è stato lui a farci partecipi di questa ricetta, proveniente dalla nonna della sua compagna, che è stata rivisitata con occhio omeopatico ai fini di riprodurre un vero amaro digestivo.

KAHNEMAN



OVERVIEW

STORIA

L'amaro Kahneman nasce da un'antica ricetta del 1812. All'epoca veniva prodotto artigianalmente per il consumo della sola famiglia Kahneman. Per ben due secoli infatti questo Amaro è stato creato artigianalmente per un uso assolutamente familiare; fino a quando è mancata l'ultima discendente di questa antica famiglia, Clara, e così l'Amaro ha rischiato di scomparire. Ad impedirne la sparizione è stato il ritrovamento fortuito di un vecchio quaderno, in cui erano annotati gli ingredienti botanici e l'intera ricetta con cui l'Amaro era prodotto. Oggi, quella ricetta è stata perfezionata da uno dei migliori omeopati italiani, il dottor Valter Fabbro, dando vita a un elisir naturale che favorisce realmente la digestione a fine pasto.

METODO DI PRODUZIONE

L'amaro Kahneman è prodotto per infusione in alcol di ingredienti assolutamente naturali e di prima scelta, dosati secondo la ricetta del dottor Valter Fabbro. Si tratta di limone, liquirizia, genziana, chinotto, anice, rosmarino, unite a un mix di spezie ed erbe che ne facilitano l'azione digestiva.

Country: Italy

Distribuito da Velier dal: 2017



FOCUS

Creato per infusione idroalcolica di erbe, radici e spezie, questo liquore è stato nel corso del tempo utilizzato come medicinale, ricostituente e infine come bevanda dissetante. Patria dell'amaro è giustamente considerata l'Italia, dove si possono trovare in commercio centinaia di specialità, da quelle più artigianali a quelle industriali diventate famose in tutto il mondo. Più di recente, grazie al suo gusto particolare, l'amaro sempre più spesso entra a far parte di cocktail aperitivi elaborati.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World





Amaro Kahneman

AMARO KAHNEMAN

50 cl / 40°

