

LIQUORI | LIQUORI

ADRIATICO AMARETTO

ADRIATICO | ITALIA



70 cl / 16°

Tipologia: Liquore

Materia prima: Mandorle pugliesi amare e dolci, zucchero, vaniglia, alcol neutro

Metodo di produzione: Infusione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Adriatico è un amaretto bianco di concezione moderna, con un contenuto zuccherino due volte inferiore rispetto ai tradizionali amaretto presenti sul mercato, dalla beva facilissima dovuta dal basso contenuto alcolico.

Il colore è bianco latte e la consistenza ricorda quella del latte di mandorla consumato nelle case pugliesi.

COME LO BEVO

Ottimo fine pasto, liscio o con ghiaccio; perfetto per twist di cocktails classici, in un godmother o nell'Adriatico-Co: 50 ml Adriatico Amaretto bianco, 25 ml liquore al cocco Monin, dry shake degli ingredienti, 10 gr cocco grattugiato, aggiungere il ghiaccio nello shaker e agitare, versare in un old fashioned con ghiaccio, guarnire con fettine sottili di cocco fresco.

FOCUS

Adriatico è il progetto nato dalla mente di due amici che, uniti dal sogno di produrre il primo amaretto artigianale realizzato solo ed esclusivamente con ingredienti italiani, hanno dato vita a una realtà produttiva che oggi tiene alta la bandiera del Made in Italy. Amaretto Adriatico ha un legame fortissimo con la Puglia, terra dalla quale provengono le mandorle, l'ingrediente base dell'amaretto. Nel logo di Amaretto Adriatico, all'interno della mandorla dorata, si vede un disegno che ricorda la forma del tetto del "trullo", la tipica costruzione della Puglia centro meridionale. Ugalmente, anche la forma della bottiglia si ispira all'architettura medievale di Castel del Monte.

