

MIXABILITY | SUCCHI E FRUTTA SCIROPATA

NAT KING CILIEGIE

NAT KING | USA

58.8 gr

Tipologia: Succhi e frutta sciroppata

Materia prima: Ciliegie aromatizzate

Metodo di produzione: Aromatizzazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Le ciliegie Nat King vengono prodotte attraverso l'aromatizzazione dei frutti con gambo con il maraschino e conservate in una base di sciroppo di zucchero. Sono disponibili tutto l'anno e si conservano in frigo per lungo tempo senza perdere brillantezza e colore.

COME LO BEVO

Dai Manhattan alle Piña Coladas, le ciliegie al maraschino adornano molti cocktail classici, oppure possono guarnire molti dolci, dai gelati ai dessert.



FOCUS

Il nome maraschino proviene dalla ciliegia marasca di origine croata e dal liquore al maraschino ottenuto dalle stesse, in cui le ciliegie marasca venivano frantumate e conservate dopo essere state marinate. Le ciliegie intere conservate in questo liquore erano conosciute come "ciliegie al maraschino", dal metodo locale per preservare la frutta in Dalmazia. Nel diciannovesimo secolo, le ciliegie al maraschino divennero popolari nel resto d'Europa, ma l'offerta in Dalmazia era troppo piccola per l'intero continente, quindi arrivarono ad essere viste come una prelibatezza per i reali e i ricchi. A causa della relativa scarsità del Marasca, altre ciliegie vennero conservate in vari modi e vendute come "maraschino".

