

DRINKS.

Pallini Limoncello Zitronenlikör 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800341
Alkoholgehalt	26%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Rom
Abfüller	Pallini S.p.A., Via Tiburtina, 1314, 00131 Roma, Italien
Marke	Pallini
Typ	Limoncello
Anwendung	Pur oder für Desserts und Cocktails
Degustationsnotiz	Deutlich mit Zitrone in der Nase, welche sich am Gaumen fortsetzt, ohne von der Süsse übertönt zu werden. Langer, warmer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Aus Sfusato Amalfitano- Zitronen hergestellt.
Ehrungen	Beverage Tasting Institute 2012 92 Punkte
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im Jahre 1875 gründete Nicola Pallini sein erstes Unternehmen in Antrodoco, Abruzzen. Obwohl er Wein und Spirituosen brannte, befasste sich sein Unternehmen zuerst hauptsächlich mit dem Kohle- und Kastanienhandel. 1917 entschied sich die Familie, nach Rom zu ziehen, um dort mit der Produktion von Romana Sambuco, dem berühmten Kaffeelikör, zu beginnen. 1962 wurde die Produktion in eine grössere, modernere Anlage ausserhalb Roms verlegt, wo sie sich noch heute befindet und von der nächsten Familiengeneration geführt wird, obwohl Pallini mittlerweile an Diageo verkauft wurde. 1999 wurde das Sortiment mit dem Limoncello bereichert, welcher nach einem mehr als 100 Jahre alten Familienrezept hergestellt wird. Für die Produktion werden Sfusato Amalfitano-Zitronen verwendet, welche vor hunderten von Jahren in der Amalfi-Küste eingeführt worden und besonders aromatisch, nicht sauer und sehr dickschalig sind. Von Hand geerntet, werden die Zitronen über die Berge in die Schälstation gebracht und dort unter Vakuum gepellt, um die essentiellen Öle, die in den Schalen erhalten sind, so gut wie möglich zu konservieren. In Rom bei Pallini angekommen, mazerieren die Schalen in neutralem Zuckerrüben-Destillat, welches danach mit Rübenzucker gesüsst und abgefüllt wird. Durch die Mazerierung werden die ätherischen Öle vom Alkohol aufgenommen und geben so dem mehrfach preisgekrönten Pallini Limoncello den typischen Geschmack.