

DRINKS.

Biostilla Arancello Biologico Blutorangenlikör 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 802915 |
| Alkoholgehalt | 25% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Südtirol |
| Abfüller | Gutsbrennerei Destillerie Walcher K.G. d. Matef GmbH & Co., Pillhofstrasse 99, 39057 Frangart (BZ), Südtirol, Italien |
| Marke | Biostilla |
| Typ | Blutorangenlikör |
| Anwendung | pur oder in Cocktails und Prosecco |
| Degustationsnotiz | Am Gaumen intensiv-süsse sowie harmonische Orangenaromen. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | mit frischen Blutorangen aus Italien |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Arancello gehört wie Limoncello seit Jahrhunderten zur italienischen Kultur. Traditionell, und weil es vor

alles so einfach ist, wird Arancello von italienischen Familien selbst gemacht, um ihn Gästen zu servieren. Er ist allerdings auch häufig im Sommer anzutreffen und in Italien gedeihen Orangen einfach wunderbar. Ähnlich wie für Limoncello werden beim Arancello Orangenschalen mehrere Wochen in Alkohol mazeriert. Biostilla verwendet hierfür die italienische Blutorange. Nachdem die Schalen aus dem Alkohol entfernt werden, werden ihm einfach nur noch Wasser und Zucker zugesetzt. Was einfach klingt, ist mit guter Qualität jedoch erst bestens zu erzielen, vor allem, wenn die verwendeten Orangen auch noch Bio-Qualität entsprechen. Diesen Arancello kann man auch gut mit Prosecco reichen.