

DRINKS.

Ramazzotti Sambuca 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100013
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza, 265, Milano, Italien
Marque	Ramazzotti
Type	Sambuca
L'usage	pur, sur des glaçons ou "con la mosca" (avec trois grains de café et flambé), également pour une variété de Shooters et de cocktails.
Dégustation	sucré, épicé, rafraîchissant et sec à la fois, avec des notes anisées discrètes.
Désignation commerciale	Sambuca
Détails	aromatisé à l'anis, l'anis étoilé, la coriandre, la cannelle, aux graines de fenouil et aux clous de girofle
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

En 1815, Ausano Ramazzotti invente son Amaro (= amer), devenu célèbre dans le monde entier. Dans un petit laboratoire de Milan, il a utilisé sa connaissance des herbes et du vin, afin de réaliser un mélange alcoolisé comportant 33 ingrédients différents. En 1848, un restaurant a suivi, dans lequel un Amaro était servi aux Milanais au lieu d'un café. Ausano Ramazzotti a connu beaucoup de succès avec sa liqueur et la production a pu être augmentée. En prenant en compte les dernières technologies, l'entreprise a finalement réussi à conquérir les marchés mondiaux. Elle a été vendue au Groupe Pernod Ricard Italia en 1985 et n'a cessé de croître depuis lors. Le Ramazzotti Sambuca est moins connu, mais produit avec tout autant d'adresse. Il est fabriqué à partir d'ingrédients sélectionnés à Milan, avec pour principaux ingrédients l'anis étoilé et l'anis. Il est généralement bu selon le rituel traditionnel "con la mosca": pour cela, trois grains de café sont mis dans un verre rempli de Sambuca et le contenu est flambé. Les grains sont mâchés tout en buvant, ce qui contraste avec la douceur du Ramazzotti Sambuca en raison de son goût amer.