

# DRINKS.

## Amaretto di Mattia Walcher 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	100041
Alcool	28%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Appiano, Bolzano
Embouteilleur	Gutsbrennerei Destillerie Walcher K.G. d. Matef GmbH & Co., Pillhofstrasse 99, 39057 Frangart (BZ), Südtirol, Italien
Marque	Walcher
Type	Liqueur d'amande
Allergène	enthält Mandeln
L'usage	pur, "on the rocks", pour des boissons et des cocktails, ainsi que pour affiner les plats sucrés
Dégustation	Notes d'amandes et de vanille délicate avec un piquant, rappelant l'assaisonnement à la cannelle.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Amaretto biologique avec de l'huile d'amande amère, des fèves de cacao et des gousses de vanille
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

Le nom Amaretto est la dérivation du mot italien "Amaro", qui signifie "amer", qui est à son tour dérivé du nom d'amande amère (madorla amara). Cependant, la liqueur italienne ambrée est généralement sucrée et juste un peu amère. Ses arômes proviennent des noyaux d'amandes et d'abricots, ainsi que de nombreuses épices. L'Amaretto di Mattia Walcher est très spécial, car il s'agit d'un Amaretto biologique fabriqué à la main. Il est fabriqué à partir de véritable huile d'amande amère, de fèves de cacao biologiques du Pérou et de gousses de vanille biologiques de Madagascar. L'Amaretto est habituellement bu pur avec ou sans glaçons, mais est également extrêmement populaire dans la préparation de plats sucrés.