

DRINKS.

Lazzaroni Amaretto 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100064
Alcool	24%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Saronna
Embouteilleur	Paola Lazzaroni & Figli S.p.A., Stab. Via Gorizia 41/43, Saronno, Italien
Marque	Lazzaroni
Type	Amaretto
Allergène	contient des amandes
L'usage	pur, pour des cocktails artisanaux et des boissons mixtes (par ex. Amaretto Sour, Godfather, etc.) ou pour affiner le café, la crème glacée, la salade de fruits et les gâteaux.
Dégustation	Avec un fort arôme d'amande, légèrement amer.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriqué par infusion de biscuits "Amaretti del Chiostro di Saronno".
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

L'entreprise Lazzaroni existe depuis le début du 18e siècle et est rapidement devenue célèbre en Italie pour ses Amaretti di Saronno. L'entreprise a été l'une des premières à produire industriellement des biscuits au goût d'Amaretto. À la fin du 19e siècle, l'entreprise s'est mise à la recherche de nouvelles idées et a rapidement lancé la production du premier amaretto Lazzaroni. Aujourd'hui encore, celui-ci est fabriqué selon l'ancienne recette, dans laquelle les fameux biscuits Amaretti sont infusés dans de l'alcool. Avec son arôme de noisette qui rappelle fortement les amandes, cette liqueur est idéale pour les spécialités de café, les pâtisseries et les desserts sucrés. En outre, l'Amaretto permet de préparer une multitude de cocktails classiques et non conventionnels (Godfather, Amaretto Sour, etc.), à condition de ne pas vouloir le déguster pur.