

DRINKS.

Villa Massa Limoncello di Sorrento 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	710689
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Naples
Embouteilleur	Diego Zamora S.A., Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcie, Espagne
Marque	Villa Massa
Type	Liqueur de citron
L'usage	pur (bien frais ou sur glace) ou dans diverses boissons, volontiers aussi pour la préparation de desserts
Dégustation	avec l'arôme doux de citrons bien mûrs.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriqué avec des écorces de citrons de Sorrente d'origine protégée
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient des antioxydants



Description

L'entreprise familiale Villa Massa est devenue célèbre grâce à son Limoncello, qui est déjà exporté dans 40 pays, mais elle produit également de l'Amaretto et du Vermouth. Les frères Sergio et Stefano Massa ont fondé la marque "Villa Massa" en 1991, lorsqu'ils ont rendu une vieille recette familiale de Limoncello prête à être commercialisée. Le premier Limoncello fait maison de la famille Massa remonte à 1890 - depuis, sa préparation fait partie des traditions bien gardées. Le Limoncello tire son goût des écorces de citron de Sorrente. Il s'agit d'un fruit de forme ovale, à l'odeur intense et à l'écorce épaisse, riche en huiles essentielles. Combiné à de l'eau, du sucre et de l'alcool, il donne naissance au Villa Massa Limoncello, que l'on verse de préférence dans un verre glacé. En combinaison avec de l'eau tonique ou du prosecco, il est également possible de créer des boissons apéritives rafraîchissantes. Pour produire un litre de Limoncello, on utilise 250 grammes de zeste de citron ! Les citrons, cultivés dans les limites de la ville de Sorrente dans des jardins traditionnels, bénéficient d'une appellation d'origine protégée.