



LIQUORE DI FICO D'INDIA *PRICKLY PEAR LIQUEUR*

TECNICA DI PRODUZIONE *PRODUCTION TECHNIQUE*

Polpa di Fichi d'India di Sicilia, infusione con una miscela di acqua e zucchero di canna.
Pulp of sicilian Prickly pear, infused with a mixture of water and cane sugar.

COLORE *COLOUR*

Sfumature di rosso e giallo arancio tenue.
Shades of red and pale yellow.

BOUQUET

Delicato, elegante.
Delicate, elegant.

GUSTO *TASTE*

Dolce, fresco, persistente.
Full, sweet, fresh, lingering.

CONTENUTO ALCOLICO *ALCOHOL CONTENT*

28°

CARATTERISTICHE *FEATURES*

Digestivo, ottimo fine pasto, comune utilizzo nella preparazione di dolci, gradevole in qualsiasi momento della giornata, ideale per cocktail.
Digestif, excellent after dinner, good for dessert preparation, delightful anytime of the day, ideal for cocktails.

TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE*

Freddo
Cold

FORMATO BOTTIGLIA *BOTTLE SIZE*

20 CL, 50 CL

POSSONO CREARSI DEPOSITI O COLLARINI NELLA PARTE ALTA DEL LIQUORE, CHE SI ATTENUANO FINO A SCOMPARIRE AGITANDO LA BOTTIGLIA. CIÒ È DOVUTO ALL'ESCLUSIVO UTILIZZO DI PRODOTTI NATURALI (ALCOOL, ACQUA E ZUCCHERO DI CANNA) SENZA ALCUNA AGGIUNTA DI CORRETTIVI O COLORANTI.

DEPOSITS MAY FORM IN THE UPPER PORTION OF THE LIQUEUR. ON SHAKING THE BOTTLE THESE WILL DISAPPEAR. DEPOSITS ARE DUE TO THE USE OF ONLY FRESH PRODUCTS (ALCOHOL, WATER AND CANE SUGAR), WITHOUT ANY ADDITIVES OR COLOURINGS

GIARDINI
d'AMORE
— LIQUORI —