

BITTER AMARO EXTRA STRONG

ROGER AMARO



25°

GRADO ALCOLICO

45°

INFUSO RURALE

Genziana, quassia,
coriandolo

80°

INFUSI SEPARATI

- Bergamotto
- Arancia amara
- Arancia dolce
- Limone IGP

50°

INFUSO NOMINATO
TIPO SOTTO BANCO

China, genziana, quassia
e carlina

9

MESI- TEMPO DI
PREPARAZIONE

40

GIORNI – RIPOSO
IN BOTTIGLIA

18%

ZUCCHERO DI
CANNA BIANCO

96.5°

ALCOL CEREALI
Grano, mais e orzo

5/10°

TEMPERATURA
TERMOREFRIGERATA

**COLORE NATURALE
POCO TORBIDO**

COME BERLO: FORMIDABILE IN MISCELAZIONE.
TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO. NO CONGELATORE.

Nasce dall'ispirazione del suo creatore, Ivano Trombino, nel pieno rispetto della ciclicità della natura. È il risultato di un'attenta selezione di agrumi e botaniche amaricanti, coltivate e selezionate nella nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale, in Calabria. Un prodotto unico e controcorrente, a volte spigoloso, tanto da riportare in etichetta la dicitura "Tenere Sotto Banco". È un Bitter... È un Amaro... La sua colorazione naturale ed il carattere deciso lo rendono ideale consumato liscio, come dopo pasto, per gli amanti del vero gusto amaro.