



Amaro EROICO

Feine Balance zwischen bitterer Komponente und balsamischen Noten, erfrischende Zitrusaromen, Mandel und Lakritze

Erzeuger: Essentia Mediterranea

Region: Kalabrien

Grundstoff(e): Wasser, Alkohol, Zucker, Zitrusfrüchte, lokale Heilkräuter wie Enzian, Wacholder, Rosmarin

Ausbau: nach Tradition der Mönche aus Altomonte

Alkohol: 28.0 % vol

Wann, wie wo: Nach dem Essen, zur feinen Confitserie

0.70 l – Bestellnummer 79891

Essentia Mediterranea Kalabrien

Die Essentia Mediterranea hat ihre Wurzeln in dem kleinen Dorf Altomonte in Kalabrien, das zu den schönsten Dörfern Italiens zählt. Mit der Ankunft der Familie Sanseverino als Feudalherren setzte sich eine Ära des Mäzenatentums und der aufgeklärten Entscheidungen fort, die Mitte des 11. Jahrhunderts zur Niederlassung von Dominikanermönchen in dem kleinen Dorf führte. Im Laufe der Jahre gründeten die religiösen Mönche aus Sizilien und dem Osten eine große und blühende Gemeinschaft und führten die alte Kunst der Alchemie und Kräuterkunde in Kalabrien ein. Auf diese Weise entstanden in Altomonte die ersten Elixiere und medizinischen Liköre aus Heil- und Gewürzkräutern, Zitruschalen und Bitterorangen, die typisch für die Umgebung sind. Schließlich gründete die Familie Giacobini 1879 ein angesehenes handwerkliches

Likörunternehmen, das später über einen ihrer Erben, Vittorio Gargaglione, an die Familie Moliterno, den heutigen Eigentümer der Marke Essentia Mediterranea, weitergegeben wurde. Nach mehr als 100 Jahren sind die alten Rezepte und Traditionen der Vergangenheit noch immer die Grundlage von Essentia Mediterranea und seinen kalabrischen Likören. Diese Produkte sind das Ergebnis einer handwerklichen Verarbeitung, die in sehr kleinen Chargen unter Verwendung natürlicher und hauptsächlich einheimischer Zutaten wie Lakritz, Zitronen und Bitterorangen erfolgt. Das Ergebnis sind authentische kalabrische Liköre, die sich durch einen intensiven, animierenden und angenehm bitteren Geschmack auszeichnen, wie der Amaro EROICO.