


# Liquore di Arance Arangiu

## Ein Spaziergang im Orangenhain, eingefangen in der Flasche

**Erzeuger:** Bresca Dorada
**Region:** Sardinien
**Grundstoff(e):** Orangenschalen (biolog.), Alkohol, Zucker
**Ausbau:** Edelstahl
**Alkohol:** 30.0 % vol

**Wann, wie wo:** Zu Desserts auf Zitrusbasis und zum Kaffeekränzchen

**0.70 l** – Bestellnummer 83102

**Auszeichnungen/Presse:**
Goldmedaille beim internationalen Spirituosenwettbewerb 2012

## Bresca Dorada
### Sardinien

Bresca Dorada heißt in der Sprache der Insel Sardinien "goldene Honigwabe". Der landwirtschaftliche Betrieb befindet sich an einem malerischen Ort, in einem von Wildbächen durchzogenen Tal am Fuße des Berges Liuru, 50 km von Cagliari, der Hauptstadt Sardiniens, entfernt. Die Gegend ist ein wahres Pflanzenparadies: Hier wachsen Zitronenbäume, Orangenbäume und Myrten. Von Enrico Diana und Paolo Melis gegründet, hat sich dieser Betrieb auf lokale Produkte sowie traditionelle Rezepte und Herstellungsweisen spezialisiert - diesen Qualitätsanspruch schmeckt man! Aus den vollreifen, handgepflückten und -verlesenen Beeren der Myrte-Strauches entsteht bei schonender Verarbeitung das Hauptprodukt des Betriebes, der Liquore Mirto di Sardegna. Ebenfalls ein Produkt des Myrte-Strauches ist der würzige Mirto Verde, hergestellt aus den jungen Blättern des Strauches. Dazu gesellen sich die aromatischen Liköre Limoncino und Aràngiu, aus besten Zitronen und Orangen, gereift unter südlicher Sonne.


Abbildung unverbindlich