

AMARO  
IMPORTANTE



**30°**  
GRADO ALCOLICO

**25%**  
ZUCCHERO DI  
CANNA BIANCO

**96.5°**  
ALCOL CEREALI  
Grano, mais e orzo

**5/10°**  
TEMPERATURA  
TERMOREFRIGERATA

**40°**  
INFUSI SEPARATI  
- Assenzio  
- Bergamotto  
- Vaniglia

**80°**  
INFUSI SEPARATI  
- Pompelmo  
- Arancia amara  
- Arancia dolce  
- Limone I.G.P.

**43°**  
INFUSO IMPORTANTE  
Rosmarino, origano, genziana, rabarbaro  
ed eucalipto

**9**  
MESI – TEMPO DI  
PREPARAZIONE

**40**  
GIORNI – RIPOSO  
IN BOTTIGLIA

Un Amaro Importante, come riporta l'etichetta, prodotto in modo autentico e rurale prestando molta attenzione alla provenienza della materia prima. La nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale coltiva e seleziona in Calabria le botaniche e gli agrumi. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino, l'eucalipto e l'origano che, unite ad altre erbe amaricanti, rendono naturale ed unico Jefferson. Il suo gusto mediterraneo, ma complesso, si lascia apprezzare sia a temperatura ambiente che fresco. Originale in miscelazione, nei grandi classici, come bitter o in supporto ai vermouth. È davvero il miglior liquore al mondo.

COLORE  
NATURALE

COME BERLO  
ORIGINALE IN MISCELAZIONE, NEI GRANDI CLASSICI, COME BITTER O IN  
SUPPORTO AI VERMOUTH. TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO.  
NO CONGELATORE.

TIPOLOGIA  
AMARO

CAPACITÀ  
BOT. 70 CL.  
AST. 70 CL.  
BOT. 150 CL.

CODICE EAN  
801701089890  
801701090834

BOX  
6  
6

BOX PALLET  
80  
80  
48