



CAMPANIA

# LIMONCELLO DI SORRENTO

I.G.P.



700 ml



30% Vol



6/8°C

I

L'utilizzo esclusivo del Limone di Sorrento, unito all'impiego di una tecnica produttiva all'avanguardia, rendono questo liquore uno dei prodotti più riconoscibili della tradizione enogastronomica italiana, diffuso e apprezzato in tutto il mondo. Perfetto per il dopo pasto, si sposa con garbo alla classica pasticceria. Si presta per preparare dessert e gelati e per creare cocktails originali e vivaci. Per una buona conservazione si consiglia tenere la bottiglia al riparo da luce e fonti di calore. Da servire ben ghiacciato.

EN

The exclusive use of the Sorrento lemons, combined with the use of avantgarde production technologies, makes this liqueur one of the most recognizable of the Italian gastronomic tradition, popular, and worldwide appreciated. Great as after-meal, it matches well to the classic pastry. It suits well to desserts and ice cream and to create original and energetic cocktails. To preserve its quality we advice to keep the bottle away from the light and heat. Serve well chilled.

D

Die sorgfältige Auswahl der besten Zitronen aus Sorrento, kombiniert mit der Verwendung innovativen Produktionstechniken, machen diesen Likör zu einem der bekanntesten, aus der italienischen gastronomischen Tradition, beliebt und weltweit geschätzt. Perfekt zur Verdauung nach dem Essen, passt wundervoll zur klassischen Patisserie. Eignet sich perfekt um Desserts und Eis zuzubereiten, und um originelle und frische Cocktails zu erfinden. Zur Aufbewahrung empfehlen wir die Flasche weg von Licht und Wärmequellen zu halten. Gut gekühlt servieren.

SANTA TERESA