

I LIQUORI DA ERBE OFFICINALI



Saporicentroitalia

Il Molise

Una terra tutta da scoprire

“Dai terreni aridi dell’entroterra molisana, ove le escursioni termiche temprano le piante, l’aria è pulita, le acque sono limpide, ricerchiamo e selezioniamo le migliori erbe aromatiche e officinali. Adottiamo una produzione artigianale, che esalti le antiche e nuove ricette.”

Saporicentroitalia

ROOT 13



**AMARO DIGESTIVO
ALLE 13 ERBE**



Al palato sprigiona notevoli essenze di erbe fresche e aromatiche con retrogusto amaro ed effetto balsamico. Ottimo dopo i pasti, degustato fresco o ghiacciato in meditazione sensoriale. E' da scoprire con cioccolato gianduia. Prodotto prevalentemente con erbe raccolte in zone incontaminate del Molise.

Ingredienti - liquore: acqua, alcool, zucchero, estratto da 13 erbe. – 50 cl - 32% Vol.

PRUNELLA

Elisir



Delizioso liquore da meditazione, tonico e antidepressivo, da degustare fresco. Formulazione speciale a base di bacche di Prunus spinosa Trigno, raccolte a mano in zone incontaminate del Molise, macerate a freddo per oltre 6 mesi e maturato in bottiglia. Al palato sprigiona piacevoli sapori di amarena e tannino. Si accompagna felicemente con cioccolato e biscotti secchi a base di mandorle, nocciole, vino e miele.

Ingredienti- liquore: vino

fermo, alcool, zucchero, estrao di Prunus spinosa Trigno, aromi naturali. 50 cl – 26%Vol.

AMOE'



Liquore di finocchietto selvatico, raccolte a mano nell'entroterra molisana.

Può facilitare la digestione e diminuire le coliche gassose, ha una buona azione balsamica ed è ottimo fresco o ghiacciato, dopo i pasti.

In meditazione invoca la ricerca sensoriale.

Ingredienti - liquore: Acqua, alcool, zucchero, estratto di finocchietto selvatico. 50 cl – 32% Vol

ESTRATTO DI PONCIO



Liquore scuro gustosissimo con retrogusto di agrumi, erbe e spezie, prodotto su ricetta originale di Campobasso del 1880, tramandata da generazione in generazione.

Da degustare liscio in ogni momento della giornata. Ottimo per accompagnare tutti i tipi di dolci, anche ghiacciato o per affogare il gelato alla crema.

Ingredienti- liquore: acqua, alcool, zucchero, caramello, estratto di agrumi e spezie. 70 cl. - 32%Vol

GRUMEN



Liquore a base di vino chardonnay, succo di agrumi, estratto di carciofo, erbe e spezie. E' fresco, speziato, con retrogusto amaro, digestivo e aromatico. Ideale per cocktail, da bere liscio, per fare la sangria bianca, per bagnare il pan di spagna, per una macedonia dal sapore originale, ecc. Un liquore amaro per uomini forti.

“Natural cocktail Generator”

Ingredienti- liquore: vino bianco, acqua, alcool, estratto di agrumi, zucchero, estratto di erbe. 50 cl. - 26%Vol