



AMARO
FORMIDABILE

2
0
1
7

PRODOTTO
ARTIGIANALMENTE

IN
ROMA ITALIA

FORMULA
ORIGINALE

ELIXIR AMARICANTE ENISSIMO

AMARO FORMIDABILE

AMARO FORMIDABILE

33,5° alc. Vol. - 70 cl

- Liquore amaro naturale
- Macerazione di piante aromatiche ed officinali in purissimo alcool di grano
- Prodotto artigianalmente a Roma

Amaro Formidabile non è simile ad alcun altro amaro sul mercato.

Viene prodotto per macerazione a freddo in alcool di grano dei diversi botanici senza l'ausilio di additivi, coloranti, caramello od alcun tipo di aroma, sia di sintesi che naturale.

Il suo ciclo produttivo è contraddistinto da operazioni quasi tutte manuali.

Il singolare complesso aromatico dell'AMARO FORMIDABILE nasce dall'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti con percentuali di concentrazione assolutamente più alte di quanto la letteratura sull'argomento abbia mai suggerito. China Rossa, Rabarbaro Cinese, Rosa Moscata, Assenzio romano, Genziana, Scorze di Arancia amara, Bardana, Noce cola, Anice Stellato e Cardo Mariano sono solo alcune delle botaniche utilizzate.

Esame visivo: colore ambrato.

Esame olfattivo: agrumato, leggermente fumoso, ricorda la coccoina e le fave di cacao tostate.

Esame gustativo: la nota principale sono le scorze dei tre tipi di agrumi e dell'anice, segue un cuore speziato di garofano e coriandolo, erbaceo di artemisia e caldo di rosa moscata; se bevuto freddo, il finale è tostato e legnoso.

Modalità di servizio: A. Formidabile deve essere servito freddo, senza ghiaccio e in piccoli calici da liquore. Ideale per il fine pasto, in abbinamento con cioccolato amaro e scorze di arancia candita, o con gli amaretti nella varietà soffice di Sassello.

Codice 49000

Codice EAN bottiglia: non presente

Codice EAN cartone: non presente

Dimensioni bottiglia: Altezza 31.5 cm, base 8.5 cm *4 cm, spalla 9.5 cm*4.5 cm

Peso lordo bottiglia: 1.51 kg

Dimensioni cartone: Altezza 32 cm *larghezza 17.5 cm *profondità 11 cm

Peso lordo cartone: 9.31 kg

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie