

CREMA DI MIRTILLI

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

Amaranto con riflessi violacei.

Caratteristiche organolettiche:

Intenso e fruttato, con un sapore di mirtilli maturi e di grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di mirtilli alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.

