

Amari e Digestivi

La nascita del liquore, detto anche Aqua ardens o Aqua vitae si colloca nel XIII sec.. I primi distillati furono prodotti nei principali monasteri europei per passare poi agli alchemici che avviarono la produzione di liquori e distillati. L'Italia è avvantaggiata perché il territorio è ricco di piante ed erbe aromatiche che si prestano, in modo particolare alla realizzazione dei cosiddetti elisir di "lunga vita", inquadrati anche tra le categorie degli amari e dei digestivi che, al contrario dei luoghi comuni, si differenziano per caratteristiche intrinseche e per le proprietà organolettiche. La convinzione comune, infatti, è che liquori, amari e digestivi siano bevande distinte; in realtà la differenza tra amari e liquori dipende solo dalla concentrazione zuccherina. Il digestivo, tra l'amaro ed il liquore, dà la preferenza ad ingredienti finalizzati alla digestione più agevole pur mantenendo una relativa gradazione alcolica. Vituzza® ha la capacità di esaltare le suddette proprietà, puntando alla persistenza ed al vigore del sapore che favoriscono il connubio con altri prodotti.



Capo D'Orlando (ME)
+39 334 15 08 027
Img2015@libero.it

www.vituzza.it



realizzazione | info@b-art.digital



Vituzza®

Liquore Italiano



A BASE DI BRANDY
CITRUS & MINT

Vituzza® nasce a Capo D'Orlando, una ridente cittadina sulla costa settentrionale della Sicilia, situata tra Tindari e Cefalù.

La posizione geografica, di fronte alle isole Eolie, ed il microclima, favoriscono la coltivazione degli agrumi e, in particolare, di una fioritura del limone detta "verdello" che costituisce uno degli ingredienti fondamentali del prodotto.

Preparato ed imbottigliato da una rinomata distilleria, nota per l'esperienza maturata nel settore degli alcolici di alta qualità, il Vituzza® si colloca tra i prodotti di Elite destinati ai locali di classe. Il Vituzza® si distingue per le proprietà organolettiche che lo rendono unico nella categoria dei liquori perché realizzato, esclusivamente, con prodotti naturali.

Infatti risulta:

- delicato al palato, pur avendo una discreta consistenza alcolica, e lascia un retrogusto molto gradevole dovuto alla sua corposità ed all'impiego di soli componenti biologici.

- agisce in poco tempo, facilita la digestione e lascia una sensazione gradevole e persistente.

In definitiva il prodotto, ottimo se servito fresco, rallegra la "Vituzza" quotidiana, soprattutto, se associato al gelato ed ai long drinks.

Gelato & Vituzza



2,5 cl Vituzza®

Gelato fiordilatte



Cocktail Vituzza



5 cl Vituzza®

0,5 cl succo lime

12 cl top ginger beer

due foglioline di menta

una fetta di lime

