



PALLINI Limoncello

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Likeris

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija

GAMINTOJAS

PALLINI

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

PALLINI įkurta 1875 m. mažame kaimelyje Italijos viduryje ir yra viena seniausių Romos gėrimų pramonės įmonių. PALLINI Italijoje labiausiai žinoma dėl "Mistrà" – sauso anyžių likerio, vaisių sirupų ir tarptautinio pripažinimo sulaukusio „Pallini Limoncello“.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

"Pallini Limoncello" gaminamas iš pesticidais neapdorotų "Sfusato" citrinos, kurios būdingos tik Amalfio pakrantei. Šios didelės ir sunkios citrinos renkamos rankomis ir iškart nugabenamos į spirito varyklą. Citrinos nulupamos, ypatingą dėmesį skiriant tam, kad žievelė būtų nulupta be baltosios karčiosios dalies. Tada žievelės mirkomos gryname alkoholyje, pagamintame tik iš natūralios cukrinių runkelių melasos. Skystis pasaldinamas itališku cukrinių runkelių cukrumi ir sumaišomas su papildomais citrinų aliejais. "Pallini Limoncello" natūraliai neturi glitimo ir turi košerinį sertifikatą.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

"Pallini Limoncello" yra sodraus gaivaus citrinų skonio, traškaus citrinų žiedų kvapo, o ryškiai geltona spalva primena vasaros saulę ir nuostabų šiltų vasaros vakarų pojūtį.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

"Pallini Limoncello" yra itin universalus ir puikus digestyvas: juo galite mėgautis valgio pabaigoje tiesiai iš šaldiklio, kaip tradiciškai daroma Italijoje, arba maišyti į daugybę kokteilių.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

4°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,7l	24 %