



LA VALLE dei MULINI – AMALFI

Limoncello



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Citrinų likeris



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija



GAMINTOJAS

Amalfi Lemon Trading s.r.l.



ISTORIJA

La Valle dei Mulini – Amalfi gaminamas Aceto šeimos ūkyje nuo 1825m. Negailėdama laiko produkto kokybei ir laikydamasi amato tradicijų juo rūpinasi jau septinta šeimos karta. Rankų darbas bei riboti žaliavos kiekiai (gaminama tik iš citrinų, užaugintų Aceto šeimos ūkyje) leidžia pagaminti tik nedidelį šio limončelo kiekį per sezoną.

Prekinio ženklo pavadinime *La Valle dei Mulini* žymi istorinę Amalfi pakrantės vietą – malūnų slėnį. Pastatytas dar XIII amžiuje šis malūnas buvo svarbi Sorrento ekonomikos dalis, malusi grūdus vietos gyventojams. Industrinei erai progresavus malūnas liko apleistas, tačiau vietovė vis dar populiari ir traukia turistus. *La Valle dei Mulini* ne veltui yra žymimas šio limončelo pavadinime – šioje vietovėje ir yra įsikūręs Aceto šeimos ūkis.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Gaminama tik iš sertifikuotų organinių *Sfusato* citrinų, užaugintų ir nurinktų Aceto šeimos ūkyje Amalfi regione. Sudėtyje nėra jokių dažiklų ar skonį stiprinančių medžiagų.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

La Valle dei Mulini – Amalfi yra sodraus ir gaivaus citrinų skonio, traškaus citrinos žiedų aromato, ryškos saulėje prinokusių citrinų spalvos.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Vartojamas valgio pabaigoje, kaip tradiciškai daroma Italijoje, arba maišomas į daugybę kokteilių, naudojamas pyragų gamyboje ar ledų pagardinimui.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

4 °C

