

MIRTILLA GRAPPA



Nel Medioevo la Scuola di Salerno scoprì che i distillati erano anche un ottimo solvente per estrarre i principi attivi, i sapori, i profumi e i colori dalle erbe e dai frutti. Mirtilla Grappa è realizzata utilizzando puro, morbido distillato di vinacce selezionate per l'estrazione dei sapori, dei profumi e dei colori di mirtilli scelti.

In the Middle Ages the Salerno School found that distillates were also a good solvent to extract the active ingredients, the flavors, aromas and colors from herbs and fruits. Mirtilla Grappa is made using pure and soft distillate of pomace selected for the extraction of flavors, fragrances and colors of the chosen blueberries.

UTILIZZO E ABBINAMENTI: Da degustare liscio a fine pasto a temperatura ambiente

PARAMETRI SENSORIALI

ASPETTO: Liquore brillante

COLORE: Rosso porpora

SAPORE: intenso, caratteristico di mirtilli e grappa

GRADO ALCOLICO: 30% vol

C COIMA



Integratori alimentari a base di piante e derivati
LE BEVANDE DEL BENESSERE
ESSENTIA NATURALIS
MANIFATTURA LIQUORI