



1 ELISIR ARABESH



2 LICO 21

3 AMARO TOSOLINI



ELISIR ARABESH

1 Elisir Arabesh è frutto di un'antica ricetta rielaborata dall'esperienza secolare della Distilleria F.lli Caffo, ed è dedicato alle comunità degli Arbëreshë che, fuggendo dall'occupazione Turca Ottomana, nel XV secolo si stabilirono in Calabria. La formula di questo pregiato liquore è segreta, gelosamente custodita dai Caffo, per cui sono noti solo alcuni degli ingredienti: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, fieno greco, coriandolo, mirra e zafferano coltivato dai Caffo in Calabria. Elisir Arabesh ha gusto dolce, aromatico e caramellato con retrogusto leggermente amaro. Si può gustare liscio o in fantasiosi cocktail; è un eccezionale correttivo del caffè; dà un tocco unico a dolci, frutta e gelati affogati. Il suo tenore alcolico è di 38 gradi ed è disponibile in bottiglia da 70 cl.

LICO 21 LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA CON AQUA 21

2 Prodotto da Roberto Castagner Acquaviti, Lico 21 è un liquore ottenuto da liquirizia purissima proveniente dalla Calabria. Risultato dell'unione con Aqua 21, è una bevanda moderatamente alcolica (19 gradi) di grande freschezza, fragrante e intensa, dolce, ma priva di un eccessivo contenuto zuccherino. Il colore è molto scuro, trasparente e lucido; la consistenza è mediamente densa. Olfattivamente esibisce profumo di liquirizia pura, che si fonde armoniosamente con le note fresche tipiche di Aqua 21. A livello gustativo permane il sentore di liquirizia, dolce e persistente. Va servito ben freddo o con ghiaccio.

AMARO TOSOLINI-ANTICO RIMEDIO

3 Ispirato alla ricetta tradizionale del mastro distillatore Bepi Tosolini del 1918, l'Amaro Tosolini-Antico Rimedio è il risultato dell'unione di 15 estratti naturali di spezie e piante officinali. Amaro da meditazione di colore deciso, gusto pieno e avvolgente, agrumato, speziato e fresco, viene preparato con le migliori materie prime, senza aggiunta di caramello o di aromi e i suoi 30 gradi sono raggiunti esclusivamente con acquavite. Questo prodotto, infatti, matura quattro mesi in botti di frassino assieme all'acquavite d'uva e alla purissima acqua delle alpi friulane, per raggiungere un equilibrio e un'armonia dove nessun ingrediente predomina sugli altri. È un prodotto destinato all'alta ristorazione, a enoteche e negozi di specialità.