

SCHEDA TECNICA KORO ELISIR AMARO PURE SARDINIA



Classificazione prodotto: Liquore dolce.

Provenienza prodotto: Sardegna, Italia.

Ingredienti: Infuso alcolico di bacche di mirto rosso fresche, erbe e piante spontanee ed officinali della Sardegna, acqua, zucchero.

Metodo di produzione: Infusione di una alta quantità di bacche di mirto rosso selvatico sardo fresche, erbe, piante spontanee ed officinali per alcuni mesi in alcool di melasso di barbabietola. Successiva filtrazione e aggiunta di uno sciroppo composto da acqua e zucchero.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso marascato, abbastanza fitto.

Odore: Etereo, balsamico, con evidenti sentori di macchia mediterranea, Elicriso, Mirto, Liquirizia, Anice.

Sapore: Amaro, caldo, avvolgente e vellutato, lieve retrogusto tannico, molto persistente. Lascia il palato pulito ed equilibrato.

Certificazioni: IFS Food, BRC Global Standard for Food Safety.

Grado Alcolico: 32 °

Capacità bottiglia: 70 Cl.

Chiusura: Tappo in sughero naturale con testa in plastica.

info@puresardinia.eu www.puresardinia.eu



PURE SARDINIA



PURE SARDINIA