

LICOR - HIERBAS GALLIANO AMARETTO - 500 ML

GALLIANO



País / Región / D.O

ITALIA



Historia

El licor fue creado por un destilador toscano llamado, Arturo Vaccari, se quiso homenajear al teniente coronel y héroe de guerra Giuseppe Galliano, fallecido, junto con cientos de sus compatriotas, en la batalla de Aduwa, en 1896. La etiqueta de la elegante y alargada botella se puede ver una imagen del fuerte de Enda Jesus, lugar de Abisinia donde falleció Galliano.



Descripción de Producto

Rico, Indulgente, Galliano Amaretto es un licor de almendras rico y bien equilibrado con un ABV del 28%. Es el equilibrio perfecto de almendras y cerezas, granos de cacao tostados y un toque de vainilla bourbon. Galliano Amaretto tiene un sabor "lujoso y delicioso". La viscosidad es alta, lo que da una "sensación de boca llena".



Ingredientes

Agua, azúcar, alcohol, saborizante natural, extracto de avellana, Colorantes (E150A). El equilibrio perfecto de almendras y cerezas, granos de cacao tostados y un toque de vainilla bourbon.



Maridaje

Tomar solo, o acompañado de un café. Utilizar como mezcla en "carajillo" con café espresso.



Conservación

Conserva a temperatura ambiente fresca y sin estar directamente expuestos al sol para evitar su evaporación, por lo que también deben ir bien sellados y en posición vertical.

Alc.Vol : 28.00%



ANTZARA
Gourmet Online