

SPIRIT VAN DE MAAND

FEBRUARI

SANTOCCI LIMONCELLO

ZONNIGE
WARMTE IN ELKE
DRUPPEL, OOK
BIJ WINTERSE
SFEREN!

Santocci Limoncello is gemaakt volgens een oud familie-recept. Het wordt al generaties lang op dezelfde manier gemaakt, zonder toevoegingen van kunstmatige smaak, geur- en of kleurstoffen. Door het gebruik van citroenschil en natuurlijke suikers wordt de juiste balans gevonden, hierdoor heeft deze Italiaanse likeur een unieke en onderscheidende smaak.

Oorspronkelijk is limoncello ontstaan als likeur op basis van schillen die overbleven bij de productie van citroenen, die werden gekweekt voor het maken van citroensap. De kwaliteit van de citroenen was enorm belangrijk voor deze opkomende "sapindustrie", wat resulteerde in een bijzondere smaak van de schil. Met deze schillen werden eind 19^e eeuw de eerste limoncello's geproduceerd. Santocci is altijd bij de kern en de traditie van de limoncello gebleven. En dat zullen ze altijd blijven doen...

De limoncello van Santocci kenmerkt zich door zijn uitgelezen balans. De zuurtegraad van de citroenschil die wordt gebruikt, in combinatie met het zoet van de natuurlijke suikers en de juiste balans van de alcohol, resulteert in een unieke en onderscheidende vloeiende smaak. De puurheid van de met zorg en liefde geselecteerde citroenen proef je terug in ieder Santocci moment. Van Santocci kun je het hele jaar door genieten. Niet alleen als aperitief of digestief op warme zomerdagen, ook 's winters is de vloeiende en heerlijke smaak van Santocci een beleving bij een mooie kop espresso of goede koffie. En wat te denken van een mooie Santocci cocktail, of Santocci als de geraffineerde smaakmaker van mooie gerechten? Santocci serveer je bij voorkeur gekoeld. Zo koud als Santocci wordt geserveerd, zo onweerstaanbaar zul je de smaak ervaren.

0,7 Ltr.

NU SLECHTS:

17,99

SANTOCCI[®]

-LIMONCELLO-

70 cl. 28% vol

