DRINKS.

Lazzaroni Amaretto 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100064
Alkoholgehalt	24%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Saronna
Abfüller	Paola Lazzaroni & Figli S.p.A., Stab. Via Gorizia 41/43, Saronno, Italien
Marke	Lazzaroni
Typ	Amaretto
Allergene	enthält Mandeln
Anwendung	pur, für Craft Cocktails und Mixgetränke (z.B. Amaretto Sour, Godfather...) oder zur Verfeinerung von Kaffee, Speiseeis, Obstsalat und Kuchen
Degustationsnotiz	Mit kräftigem Mandelaroma, leicht bitter.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	wird durch die Infusion der "Amaretti del Chiostro di Saronno"-Biskuits hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Das Unternehmen Lazzaroni besteht schon seit dem Beginn des 18. Jahrhunderts und wurde in Italien rasch für seine Amaretti di Saronno bekannt. Die Firma gehörte zu den ersten, welche die Biskuits mit Amaretto-Geschmack industriell herstellten. Ende des 19. Jahrhunderts sah man sich nach neuen Ideen um und startete bald darauf mit der Produktion des ersten Lazzaroni Amarettos. Noch heute wird dieser nach dem alten Rezept hergestellt, bei dem die berühmten Amaretti-Biskuits in Alkohol infundiert werden - wirklich naheliegend war dieses Verfahren ja auch. Mit seinem nussigen Aroma, das stark an Mandeln erinnert, eignet sich der Likör bestens für den Einsatz in Kaffeespezialitäten, Backwaren und süssen Nachspeisen. Ausserdem lassen sich mit dem Amaretto eine Vielzahl klassischer wie unkonventioneller Cocktails zubereiten (Godfather, Amaretto Sour etc.), sofern man ihn nicht pur verkosten möchte.