DRINKS.

Ramazzotti Amaro 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100902
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Mailand
Abfüller	Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza, 265, Milano, Italien
Marke	Ramazzotti
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	als Digestif pur oder auf Eis, gerne auch in Longdrinks (z.B. mit Ginger Ale oder Zitronenlimonade gemischt)
Degustationsnotiz	Süsslich-bitter im Geschmack mit Kräuternoten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Enzian, Chinin, Rhabarber, Zimt, Oregano, Orangen und weiteren überwiegend bitter-würzigen Zutaten verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im Jahre 1815 erfand Ausano Ramazzotti seinen heute weltbekannten Amaro (= Bitter). In einem kleinen Labor in Mailand nutzte er seine Kräuter- und Weinkenntnisse, um eine alkoholische Mischung aus 33 verschiedenen Zutaten anzufertigen. 1848 folgte das erste eigene Lokal, in dem die Mailänder anstelle eines Kaffees einen Amaro serviert bekamen. Ausano Ramazzotti hatte grossen Erfolg mit seinem Likör und die Produktion konnte laufend gesteigert werden. Unter Berücksichtigung den neuesten Technologien schaffte es das Unternehmen schliesslich, die Weltmärkte zu erobern. 1985 wurde es an die Pernod Ricard Italia Gruppe verkauft und befindet sich seither in stetigem Wachstum.
Der "Ramazzotti Amaro" besteht nach wie vor aus den 33 urtümlich herangezogenen Kräutern und Wurzeln, die in Alkohol eingelegt werden. Dies sind unter anderem: Enzian, Chinin, Rhabarber, Zimt, Oregano, sizilianische Süssorangen sowie Bitterorangen von den Curacao Inseln.