



Oleum Sabinae

ZUCCHERINI ALCOLICI ALLA LIQUIRIZIA

Codice Prodotto: A-8016

Capacità:

Vaso da 20 zucherini, peso netto 242 g, peso sgocciolato delle zollette di zucchero 160 g.

Confezione:

Scatola di cartone con 6 vasi, dimensioni 30 x 22 x 11 peso: 3,2 Kg.

Ingredienti:

Zucchero, acqua, alcol, aromi naturali, caramello.

Grado alcolico:

93% in vol.



La produzione:

Preparazione del liquido di governo: scioppo alcolico, infusione in barattolo con le zollette di zucchero. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

Conservazione:

Il prodotto essendo in soluzione ad alta gradazione alcolico non ha scadenza anche dopo aperto. Da conservare in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto ai raggi solari.

Degustazione:

Queste zollette di zucchero sono immerse in un liquore ad alta gradazione alcolica. Vanno consumati dopo i pasti come digestivo. Nonostante la gradazione elevata, necessaria per evitare che le zollette si sciolgano, non destano particolare problema, neanche per coloro che non amano i liquori forti.

Questi zucherini accendono una grande curiosità poiché mai visti prima. Assicurano la riuscita di una di una festa con gli amici. Rappresentano un regalo molto gradito.

Concludono adeguatamente un buon pasto, rappresentano un delizioso e "caloroso" diversivo.

Modalità di degustazione:

Classico: prendere una zolletta con un cucchiaino afferrarla con le dita e sgranocchiarla.

Flambè: prendere una zolletta con un cucchiaino, sgocciolare il liquido e dare fuoco alla zolletta e lasciarla ardere per qualche secondo, spegnere il fuoco con un soffio deciso ed afferrarla con le dita e sgranocchiarla. In questo caso risulta meno alcolica.

Avvertenze non esaurite le zollette non usare il liquore per fini diversi.