



# Oleum Sabinae

## PERE AL LIQUORE

**Codice Prodotto:** A-808

**Capacità:**

Vaso Zen, peso netto 250 g, peso all'origine del frutto 110g liquore idrato 140 g.

**Confezione:**

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

**Ingredienti:**

Pere disidratate (conservante E220) alcol, zucchero, aromi

**Grado alcolico:**

35% in vol.

**La produzione:**

Preparazione del liquido di governo: sciroppo alcolico, infusione in barattolo con il frutto.

Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalorata tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

**Conservazione:**

Il prodotto essendo in soluzione alcolica si conserva fino a quattro con minime precauzioni: in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto ai raggi solari. Una volta aperto il prodotto deve essere mantenuto sotto liquore, Il prodotto a dette condizioni si conserva benissimo dopo aperto.

**Degustazione:**

La nostra passione per la buona tavola ci porta sempre alla ricerca di cose nuove: è il caso di questa particolare frutta al liquore. La differenza con altri prodotti simili sta nel fatto che noi abbiamo scelto di impiegare frutta disidratata accuratamente selezionata; questa immersa nel liquore, opportunamente preparato, si impregna del gustoso liquore e torna ad avere la fragranza originaria lasciando al palato una sensazione del frutto fresco e dolce.

La frutta al liquore conclude adeguatamente un buon pasto, rappresenta un delizioso diversivo, ottimo come macedonia di frutta al liquore, dona un tocco speciale al gelato o nei cocktail.

