

Liquore delle Sirene BITTER, Liquore delle Sirene

Liquore delle Sirene Bitter är en uppfriskande och hantverksmässigt framställd bitter. Med anrika traditioner, kunskap och tekniker i att förädla, ärvt av sin farmor har Elisa skapat denna ljuvliga BITTER. Genom en infusion bestående av tjugotre olika växter, bland annat av frukter och olika blommor, orientaliska kryddor och plantan *Lewisia rediviva* (bitterrot) som bidrar med den tongivande bitterheten, är denna skapelse perfekt som en del i en Americano eller en Negroni. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elisass Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene. Därefter vilar samtliga likörer i små fat innan buteljering. SIRENES produkter är veganvänliga och glutenfria. Allt material som produkterna paketeras i är återvunnet.



Alkoholhalt	23% volymprocent alkohol
Produkttyp	Spritdrycker
Ursprung	Gardasjön
Producent	Liquore delle Sirene
Jäsning & maceration	Genom en infusion bestående av tjugotre olika växter, bland annat av frukter och olika blommor, orientaliska kryddor och plantan <i>Lewisia rediviva</i> (bitterrot)
Utveckling och lagring	Genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elisass Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene.

Kommentar

Passar till: Idealisk i aperitifer som i en Americano, eller Negroni, eller med en skvätt tonic water med en citronskiva i.

Liquore delle Sirene

Belägen vid Gardasjön i norra Italien vid den vackra bukten - Sirene Bay (Sjöjungfrubukten efter en gammal legend), har Liquore delle Sirene sin småskaliga och ytterst hantverksmässiga produktion. Elisa Carta som äger och driver SIRENE lärde sig alla tekniker i att förädla örter, blommor och frukter till likörer, bitter och amaro av sin passionerade farmor Carlina. Tacksamheten för jorden och dess botaniska växter, är en annan del som Elisa lägger stor vikt vid. Alla växter och frukter som används väljer Elisa noggrant, dels för dess aromer, men också för sina karakteristiska egenskaper. Den slutliga framställningen sker sedan i familjens hus i Bardolino på Gardasjöns kust. Alla produkter från SIRENE produceras uteslutande utan tillsatser och utan färgämnen. Alla örter odlas vid familjehuset och utvinningen av aromerna sker genom en lång infusion bestående av endast vatten och alkohol. Varje blandning i varje produkt färdigställs av Elisass Master Distiller, varefter vatten från familjens egna brunn samt socker fullbordar receptet som blir till Liquore delle Sirene. Därefter vilar samtliga likörer i små fat innan buteljering. SIRENES produkter är veganvänliga och glutenfria. Allt material som produkterna paketeras i är återvunnet. SIRENE betyder sjöjungfru på italienska.