



I12070050

Crema di melone - cl 50

Le Creme Bottega sono il risultato della ricerca e della selezione accurata delle materie prime, della tradizione pasticceria italiana e dell'esperienza liquoristica ormai decennale della nostra azienda. La Crema di Meloncino è un liquore cremoso dal piacevole aroma di meloni maturi, la cui dolcezza e la moderata gradazione alcolica lo rendono un dopocena piacevole sia da solo che con il gelato.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

I meloni, esclusivamente di origine italiana, vengono raccolti maturi al punto giusto e successivamente messi a macerare in acqua e alcool per qualche giorno. La distillazione permette di ottenere un composto assolutamente naturale e ricco degli aromi tipici di questo frutto profumato. La miscelazione con una dolce crema ricavata unicamente da latte delle Alpi conferisce una consistenza piacevolmente morbida in grado di accarezzare il palato e di esaltare il sapore tipico e intenso della materia prima. L'aggiunta di grappa conferisce alla Crema di Meloncino Bottega una particolare aromaticità che lo rende inconfondibile.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: arancione pastello.

Olfatto: Al naso presenta intensi sentori di melone maturo che si sposano perfettamente con la delicata fragranza del latte e della panna.

Gusto: Morbida, vellutata, suadente ed intrigante presenta un intenso sapore di melone esaltato dalla cremosità del latte.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 15%

Temperatura di Servizio: 3 °C

Abbinamenti: Grazie alla moderata gradazione alcolica, è ideale per addolcire il palato se servito freddo soprattutto a fine pasto. E' un gustoso ingrediente per la preparazione di cocktail fruttati ed è perfetto per decorare e completare la panna cotta e il gelato al gusto fiordilatte o yogurt. Da provare anche in aggiunta ad una macedonia di melone e melone bianco.

Da consumare preferibilmente: Entro 30 mesi.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.

