



04. & 05.
NOVEMBER 2024
FRANKFURT MARRIOTT HOTEL



Der Branchenkongress von
GETRÄNKE ZEITUNG und INSIDE.

JETZT ANMELDEN!
LIMITIERTE PLÄTZE!

einfach machen

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizza®

Startseite » Spirituosen » Produkte



Die Entwicklung der alkoholfreien Limoncello-Variante nahm einige Zeit in Anspruch (Foto: Bottega SpA)

SPIRITUOSEN, PRODUKTE

Alkoholfrei-Trend: Bottega präsentiert neuen Limoncino 0.0

© 10.07.24

Zur Sommersaison stellt die Bottega SpA ihren neuen Limoncino 0.0 vor, der jetzt auf dem deutschen Markt erhältlich ist. Nach langen Versuchsreihen ist es gelungen, eine alkoholfreie Variante des beliebten Limoncinos auf gleichem Qualitätsniveau zu entwickeln.

Basis des Limoncino 0.0 sind sorgfältig ausgewählte sizilianische Zitronen der Sorten Femminello Siracusano und Verdello, die bei optimalem Reifegrad geerntet werden. Der größte Teil der Zitronen wird von Hand geschält. Modernste Technik ermöglicht die natürliche Extraktion der Aromen und organoleptischen Eigenschaften der Früchte aus Schalen, Fruchtfleisch und Saft. Wobei der weiße Teil der Schale nicht verwendet wird, da er unerwünschte Bitterstoffe enthält. Die Komplexität und Feinheit der frisch gepflückten Frucht bleiben auf jeder Stufe des Verarbeitungsprozesses erhalten. Stichwort Nachhaltigkeit: Die nach der Herstellung nicht mehr benötigten Zitronenschalen landen nicht auf dem Müll, sondern werden für die Produktion von Biogas genutzt.

In der Farbe zitronengelb, mit einem naturtrüben Ton, gefällt der Limoncino 0.0 im Bouquet durch das Aroma reifer Zitronen und die frischen Noten von Zitronenschale, abgerundet mit einem Hauch von Zeder. Der Geschmack ist weich und samtig, und überzeugt durch die Balance zwischen Zitrone und dezent bitter-sauren Noten. Der neue Drink sollte mit einer Temperatur von 4° C serviert werden, pur schmeckt er hervorragend zum Abschluss einer Mahlzeit. Als Bestandteil von Mocktails (und natürlich auch Cocktails) sorgt er für einen raffinierten Kick. Perfekt als Begleiter von Zitronensorbet oder frischem Fruchtsalat, und als Zutat für Lemon Cheesecake und Lemon Brownies.

Das erfrischende Getränk ist das jüngste Mitglied der Limoncino-Familie von Bottega, zu der auch der klassische Limoncino mit 30% Vol. , der Limoncino Bio, der alkoholreduzierte Limoncino 21 und der Limoncello di Sorrento, der seit Kurzem in ei-

Alkoholfrei-Trend: Bottega präsentiert neuen Limoncino 0.0 | fizza | New Stuff | Produktneuheiten
 bei eleganten weißen Keramikdeckel-Flasche angeboten wird, gehören. Bis auf die
 letztgenannte sind alle Sorten vegan und entsprechend zertifiziert.

Schlagworte: Alkoholfreie Destillate

Fruchtliköre

Italien



fizza 06/2024



Themen der Ausgabe

1 CLOSE UP: SALT & SILVER AM MEER, ST. PETER-ORDING

Ein Pfahlbau am Strand, ein Restaurant mit Weitblick. In St. Peter-Ording haben Cozy und Jo 2022 ihr SALT & SILVER am Meer eröffnet. Ein Sehnsuchtsort mit Tücken. Wie läuft's draußen am „São Pedro“?

2 THE FIZZ AWARDS 2024 – DIE NOMINIERTEN

Wir präsentieren die nominierten Konzepte und Köpfe der fizza Awards 2024.

3 KAFFEEBARS

Neue Impulse zwischen To-go-Adressen und aufwändigen Bakery-Konzepten.

PROBEHEFT/ABO BESTELLEN »



04. & 05.
NOVEMBER 2024
FRANKFURT MARRIOTT HOTEL

Get.In.
Der Branchenkongress von
GETRÄNKE ZEITUNG und INSIDE.

**JETZT ANMELDEN!
LIMITIERTE PLÄTZE!**

einfach machen

Mehr aus der Redaktion



TRENDS

Aperitif-Kult: Food als heimlicher Star

Was wären die beliebten Spritzgetränke ohne kleine Happen dazu. Es gibt jedoch mehr als Käse und Schinken, Nüsse oder Oliven, um den Aperitif zu zelebrieren. Vier inspirierende Beispiele für Food-Highlights, die zum Bleiben anregen.



TRENDS

Fünf alkoholfreie Drink-Tipps zum Aperitif

Leichtigkeit und Geselligkeit stehen für die in südlichen Ländern etablierte Aperitif-Kultur, die immer mehr auch hierzulande sprießt. Zum spritzigen Genussmoment gehören selbstverständlich auch kreative, alkoholfreie Drink-Variationen. Wir präsentieren die Signature Serves aus den Top-Bars des Landes.





PEOPLE

Juri Reib: „Aperitivo ist immer noch eine Überraschung“

In der "Enchanté" Aperitivo Bar in Hamburgs St. Pauli-Viertel wird der Aperitivo nicht inszeniert, sondern gelebt und zelebriert. Dazu serviert das Team spritzige Aperitif-Drinks, Wine Balls und europäisch-mediterrane Gerichte. Mit-Inhaber Juri Reib erklärt im Interview den „Need“ dieser Leichtigkeit.

Das könnte Sie auch interessieren



SPIRITUOSEN

Ready-to-Serve-Cocktail "Sex on the Beach"

Advertorial | De Kuyper Royal Distillers launcht mit "Sex on the Beach" ihren nächsten Ready-to-Serve-Cocktail. Die weltweit führende Marke für Cocktailliköre ist seit Beginn die-

es Jahres erstmals mit Ihrer Range an Ready-to-Serve-Cocktails in Deutschland am Markt.



SPIRITUOSEN

Aromatisierte Spirituosen: Preis spielt wieder eine Rolle

Aromatisierte Spirituosen entwickeln sich noch immer besser als der Markt, aber einige spüren auch Gegenwind.



SPIRITUOSEN

Semper idem Underberg AG: Wechsel im Aufsichtsrat

Die Semper idem Underberg AG gibt Wechsel im Aufsichtsrat bekannt. Zum Ende der Hauptversammlung im Juli werden die seit April 2019 amtierenden Aufsichtsratsmitglieder ihr Amt niederlegen. Manuel Cubero, Frauke Helf und Richard Lohmiller sollen Nachfolger werden.

Mehr von meining.de



POLITIK UND VERBÄNDE

Nadel statt Krone

Zwei Frauen und ein Mann bilden das neue #teampfalz und treten bei der Wahl zum Pfalz-WeinBotschafter gegeneinander an. Statt einer Krone tragen sie künftig eine Anstecknadel.



ERZEUGER

Grands Vins de Gironde (GVG) aufgeteilt

Mit der Auflösung der Unternehmensgruppe erhält der Name eines der ältesten Bordelaiser Négociants neues Gewicht und wird zugleich die Erinnerung an einen Weinskandal gelöscht.

**ERZEUGER**

Vorbourg ist dritter Pinot Noir Grand Cru im Elsass

Die Weinlage südlich von Colmar ist aufgestiegen.

Magazine

Der Deutsche Weinbau

Weinwirtschaft

Getränke Zeitung

Meiningers Sommelier

Meiningers Weinwelt
Meininger's International
Fizzz
Mixology
Sonderhefte

Prämierungen

Mundus Vini
Mundus Vini Biofach
Mundus Vini nordic
Best of Riesling
Meiningers Rotweinpreis
Meiningers Deutscher Sektpreis
Meiningers Deutscher Pinot-Preis
ISW Meiningers International Spirits Award
Finest Beer Selection
Meiningers Internationaler Rosé Preis
Meiningers Weintest

Events

Finest Spirits Festival
Forum Vini
Get.In Kongress
Made in GSA Competition
Meininger's Finest 100 - International Wine Summit
Sparkling Twenties
Meininger Award
Meininger's Wine Conference
Mixology Bar Awards
The Fizzz Awards
Sommelier Summit

[Kontakt](#) | [Shop](#) | [Impressum](#) | [AGB](#) | [Datenschutz](#) | [Abo kündigen](#) | [Cookies](#) | [Meldestelle](#)

Meininger Verlag GmbH

Maximilianstraße 7-15, 67433 Neustadt/Weinstraße, Tel.: 06321 - 8908 0, E-Mail: contact@meininger.de

Urheberrechtshinweis: Die Urheberrechtsvermerke zu den Bildern befinden sich in den jeweiligen Artikeln.