



Ratafià di Andorno



STORICO LIQUORE PIEMONTESE DALLE ORIGINI LEGGENDARIE

Il Ratafià è un liquore piemontese dalla moderata gradazione alcolica che già nel 1600 veniva prodotto nel monastero di Santa Maria della Scala. La tradizione ultracentenaria è attestata da diverse fonti storiche e onorificenze. Originario del comune di Andorno Micca, in provincia di Biella, viene prodotto dalla rinomata azienda Rapa Giovanni con il tradizionale metodo che vede frutta fresca, cannella, chiodi di garofano, zucchero di canna e noce moscata, a macerare insieme prima di passare un periodo di affinamento in contenitori di acciaio inox. Un'autentica leccornia per gli amanti dei liquori fruttati.

LIQUORE DI ALBICOCCHIE

Preparato con succo di albicocche selezionate, zucchero e aromi, è particolarmente apprezzato per il suo sapore delicato. Servire con ghiaccio, seltz oppure liscio. Eccellente nella preparazione di dolci della tradizione italiana, con macedonia o gelato.

Grado alcolico: 30% vol.

› **Si consiglia di degustare ghiacciato**

Distribuito da:  *Philarmonica*