



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

LIQUORE DI CILIEGIE NERE

Preparato con succo di ciliegie nere selezionate, zucchero e aromi, è apprezzato per il suo gusto delicato e particolare. Si serve con ghiaccio, con seltz oppure liscio. Ingrediente eccellente nella preparazione di dolci, da aggiungere alla macedonia oppure al gelato.

Grado alcolico 26% vol.

› **Si consiglia di degustare ghiacciato**

Distribuito da:  *Philarmonica*