



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 NOCI

Ricavato dall'infusione di noci ancora avvolte nel loro mallo, in alcol purissimo, con zucchero e spezie. Si serve liscio o con ghiaccio. Ottimo in abbinamento con pregiati formaggi, è eccellente nella preparazione di dolci, con la macedonia e il gelato.

Grado alcolico 34% vol.

› Si consiglia di degustare ghiacciato



Distribuito da:  *Philarmonica*