

n[👑]*obilis*

liquore purissimo di alloro

Liquore purissimo di alloro
Prodotto artigianale Italiano
- Qualità Premium -

MADE IN CAMPANIA



Nobile purezza. Meravigliosa semplicità.

Nobilis è un **liquore artigianale** di **qualità premium**, creato seguendo metodi tradizionali, proprio come si faceva un tempo. Prodotto **a mano** in **piccoli lotti**, senza l'ausilio di apparecchiature industriali, rispettando l'ambiente ed utilizzando un **packaging sostenibile**. Osserviamo con attenzione i cicli naturali, i tempi di lavorazione e le proprietà delle materie prime, così da dare vita a un **liquore di nobile purezza e meravigliosa semplicità**. Degustato **liscio** (a temperatura ambiente oppure freddo a +8/-20°C), esprime al meglio le naturali **proprietà digestive** dell'**alloro**. Sublime a **fine pasto** oppure come **aperitivo** accompagnato a dolci freschi o secchi di pasticceria artigianale.

Produzione

Nobilis è un liquore ottenuto per infusione idro-alcolica di purissime e naturali foglie essiccate di alloro (*laurus nobilis*). Infusione vera e propria e senza alcuna aggiunta di essenze aromatiche, coloranti e conservanti. Le foglie aggiunte all'alcool puro, dopo un periodo di infusione naturale, vengono filtrate leggermente e lasciate ad affinare per circa 30 giorni. Prodotto con metodi artigianali e completamente naturali, in piccoli batch di poche centinaia di litri ciascuno.

Metodo di produzione

Unica infusione naturale.

Provenienza

Italia, Regione Campania, Caserta, Mondragone.

Produttore

Liquorista: Vincenzo Ventrone. Azienda: Liquoreria Mondragonese - Lim Studio di Vincenzo Ventrone

Gradazione e formato

30% Vol. - 50 CL.

Botaniche

Alloro, foglie essiccate taglio tisana.

Ingredienti

Acqua, alcool, foglie di alloro (*laurus nobilis*), zucchero bianco 13,6%.

Non contiene additivi, aromi, caramello, coloranti e conservanti.

Affinamento

In bottiglia di vetro per non meno di 30 giorni.

Premi

Premio Rosso al “[The WineHunter Awards 2022](#)”

Selezionato dalla guida [Spirito Autoctono](#) nell'edizione 2023.

Dettagli aggiuntivi

Con solo il 13,6% di zucchero per litro di liquore.

Tappi a vite di alluminio colore oro.

Chiusure con gommalacca dorata.

Conservazione

Tenere lontano dalle fonti di luce e calore. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. I sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di assoluta genuinità del prodotto. L'affinamento in bottiglia continua nel tempo.

Proprietà degustative***Liquore digestivo e da meditazione***

Degustato liscio (a temperatura ambiente oppure freddo a +8/-20°C), esprime al meglio le naturali proprietà digestive dell'alloro. Una volta versato nel bicchiere lasciare ossigenare per alcuni minuti prima di bere. Indicato come bicchiere il *tumbler basso* o comunque un bicchiere a bocca larga.

Aperitivo & Mixology

Aggiungendo ghiaccio, acqua tonica e foglia fresca di menta si trasforma in un fresco e dissetante aperitivo da abbinare all'aperi-pranzo&cena. Da utilizzare anche nella miscelazione per la preparazione di numerosi cocktail.

Dessert

Da abbinare ai dessert, dolci secchi e freschi di pasticceria artigianale.

Gastronomia

Da utilizzare per esaltare i sapori di molte pietanze a base di carne, come arrostiti e filetti. In pasticceria è utilizzato tra gli ingredienti per la preparazione di torte e dolci.



La Liquoreria Mondragonese è una piccola azienda campana che realizza liquori artigianali in serie limitate. A partire da originali accostamenti di materie prime, frutto di ricerche e sperimentazioni, il produttore prepara i liquori a mano, avendo cura di mantenere intatte le qualità originarie delle erbe selezionate. I liquori artigianali della Liquoreria Mondragonese si distinguono dagli altri per il gusto insolito e ricercato che sorprende il palato con inedite sensazioni. Nel laboratorio di Mondragone si lavora con procedimenti artigianali che necessitano di tempo e attenzione. La scelta di puntare tutto sulla qualità a discapito della quantità si è rivelata valida per distinguersi in un settore dove predomina la produzione industriale. I liquori della Liquoreria Mondragonese dimostrano l'efficacia di un processo che ha come risultato finale un gusto elevato e distintivo.

Liquoreria Mondragonese è un progetto della Lim Studio di Vincenzo Ventrone

Codice Ditta: IT00CEX00168M

Sede Legale: Via S. Gambardella, 12 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

Sede Operativa: Via I. Pola, 13 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

Partita IVA: IT03377330612 - Codice Fiscale: VNTVCN77D30Z614F - Numero REA: CE-304780 - Codice SDI: M5UXCR1

Tel. (+39) 328 8611 133 – E-mail: limstudioit@gmail.com - Pec: limstudioit@pec.it - eShop: www.limstudio.it

Seguici su Facebook ed Instagram: @liquoreriamondragonese