



## Liquore Amaretto, Distilleria Strega, Italien

Den lille syditalienske by Benevento der har tilhørt Vatikanet i Rom, var ifølge en gammel legende mødested for hekse rundt omkring i verden. I 1860 blev byen også et "mødested" for Giuseppe Alberti, i det han her grundlagde sit firma. Giuseppe Alberti overtog en hemmelig opskrift fra det lokale kloster, som han i samarbejde med sin far videreudviklede. Velvidende om legenden valgte de, at kalde deres produkt for Liquore Strega, som på italiensk betyder hekselikør.

Udover at producere Liquore Strega producerer Distilleria Stega også andre likører bl.a. Amaretto, Sambuca, Limoncello, Kaffelikør, samt Grappa.

### Liquore Amaretto

Liquore Amaretto afslører nye aromaer ved hver slurk, der tages. Søde krydderier, bourbon vaniljestang fra Madagaskar og Kakao likør er med til, at give en sød og behagelig smag med et typisk strejf af mandler. Det er en afbalanceret og dejlig Amaretto.

Liquore Amaretto kan serveres med en isterning i glasset som ledsager til is-/frugtdesserten eller over selve desserten. Den kan også anvendes som ingrediens i et utal af cocktails. Prøv f.eks.:

Amaretto Sour:

- 2 cl. Liquore Amaretto
- 2 cl. Bourbon
- 2 cl. Citronsaft
- 2 cl. Sukkersirup
- 1 cl. Æggehvide

Alle ingredienserne hældes op i en shaker og shakeres grundigt i ca. 15 sekunder. Tilføj isterninger og shake igen. Si blandingen over i et lowballglas med isterninger. Pynt med lidt citronskal.



### Oprindelse

Benevento - Italien.

### Størrelser

Liquore Amaretto fås i størrelsen:  
70 cl.

### Alkoholprocent

28%.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk