LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

1. PLATZ
AUSZEICHNUNG IN DER KATEGORIE LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

WWW.ESSENTIAEDELSALENTO.COM

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

ESSENTIAE AMERICANO

- MYRTE ESSENTIAE
- "AGRUMELLO" ESSENTIAE
- BITTER
- SODA
- GEKOCHT FEIGEN
- ZITRONEN UND ORANGE ZEST

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Myrtenlikör

Paarungen:

* als Verdauungs-Likör bei 5°C nach einer Mahlzeit;
* wird zum Kochen von rotem Fleisch, Lamm oder Wild verwendet;
* in Tropfen oder verdampft in Cocktails;

Erntezeit:

Dezember/Januar.
8 Monate Reifezeit im Stahl.
30° alkoholischer Grad.

Ein Likör, der aus dem Kaltaufguss von Myrtenfrüchten und -blättern, während der Reifezeit aus dem Salento gesammelt und gewonnen wird. Er wird mit Aufgüssen der aufgegossenen Blätter und Früchte verdünnt, um einen einzigartigen und intensiven Geschmack zu erhalten. Die Mazeration in heißem Wasser extrapolieren die Wirkstoffe durch alkoholischen Aufguss.
Am Gaumen bleibt ein stark aromatischer Geschmack zurück, dank des unverwechselbaren Aromas der Beeren und dank der Blätter tendiert er zu einem zarten Kräutergeschmack.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Zitruslikör

Paarungen:
* als Verdaungslikör bei 5°C nach einer Mahlzeit;
* zum Garen von Fisch oder weißen Fleischgerichten;
* in Tropfen oder verdampft in Cocktails.

Erntezeit: Dezember/März.

Farbe: orange.

5 Monate Reifezeit im Stahl.

30° Alkoholgehalt.

Ein Likör, der aus dem Kaltaufguss frischer Schalen von Bio-Zitrusfrüchten (Orangen, Zitronen und Mandarinen) im Salento hergestellt wird. Sie werden im reifen Zustand geerntet und von Hand geschält. Verdünnt mit den aufgegossenen Fruchtschalen, erhalten Sie einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

ESSENTIAE FASHION

-JOHANNISBROT ESSENTIAE

- ANGOSTURA BITTER

- TONKABOHNE

- KENTUCKY
BOURBON
WHISKY

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Johannisbrotlikör

Paarungen:
* als Verdaungslikör bei 5°C nach einer Mahlzeit;
* wird zu Süßwaren verwendet;
* in Tropfen oder verdampft in Cocktails.

Erntezeit: September/Oktober.
Farbe: bräunlich.
5 Monate Reifezeit im Stahl.
30° Alkoholgehalt.

Ein Likör der aus dem Kaltaufguss während der Reifezeit werden die geernteten Johannisbrotschoten im Salento gewonnen.

Es wird mit Aufgüssen der aufgegossenen Früchte verdünnt, um einen einzigartigen und intensiven Geschmack zu erhalten.

Seine Besonderheit ist der warme und umhüllende Geschmack von Johannisbrot, der in der Süßwarenindustrie als Ersatz für Kakao gilt.

LIQUORERIA

ESSENTIAE

DEL SALENTO

GESCHICHTE DER LIQUOR UNTERNEHMEN

Die Likörfabrik wurde Anfang 2007 an der südlichsten Spitze des italienischen Absatzes, im Süden Apuliens, gegründe, um Elixiere und Konfitüren herzustellen.
Wobei sie streng nach traditioneller Rezepte und altem Verfahren seit dem Mittelalter einhalten.

Die Produkte werden auf traditionelle Art und Weise hergestellt mit Bio-Obst ohne Verwendung von Konservierungsmittel, Farbstoffen oder chemischen Zusätzen.

Das Aroma ist intensiv und anhaltend, der Geschmack unverwechselbar und die Farbe brillant.
Erreichte Ergebnisse, die sich aus dem exklusiven Herstellungsverfahren und der Verwendung von frischen, ausgewählten Produkten ergeben.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Für den Aufguss werden unverarbeitete, biologisch angebaute, saisonale Früchte verwendet, die am Tag vor dem Aufguss gepflückt werden.
Die Zitrusfrüchte werden von Hand geschält und reifen im Dunkeln durch freie Filtration mit einem Leinentuch.
Das traditionelle Herstellungsverfahren macht die Elixiere einzigartig, unverfälscht und von hoher Qualität.
Nach der alkoholischen Infusion verwenden wir,
um Abfall zu vermeiden, den restlichen Teil der Bio-Früchte.
Zur Herstellung von verwandten Produkten wie Konfitüren, Kompotten und Marmeladen werden diese im Doppelkessel gekocht, sodass einige Sorten in Fruchtstücken verbleiben können.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Das exklusivste Produkt ist **ULÌA,** der erste bronzefarbene mediterrane Gin mit Olivenblättern, verdünnt mit Aloe Vera, Kräutertee und Honig, der drei Jahre in Olivenholz reift.

Paarungen:

* 15°C pur als verdauungsfördernder Abschluss einer Mahlzeit zu dunkler Schokolade, trockenen Desserts und Zigarre;
* Cocktails ;
* In der Küche mit rotem Fleisch und Wild.

Manuelle Filtermethode mit Leinentuch.

10 pflanzliche Stoffe:

Olivenblätter, Bitterorange, Zitrone, Minze, Gewürznelke,Kardamom, Ringelblume, Sternanis, Wacholder und Johannisbrot.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Die neue Konfitürenlinie
LINEA ITALIA
ist immer in
pyramidenförmigen Gläsern
zu 100 gr erhältlich.

* gekochte Johannisbrotbohnen
und Feigen
* gekochte Johannisbrotbohnen
* Chili-Paprika-Kompott

Die LINEA SALENTO
ist unsere historische Linie,
mit der wir geboren wurden, in
klassischen 350 gr Glas.

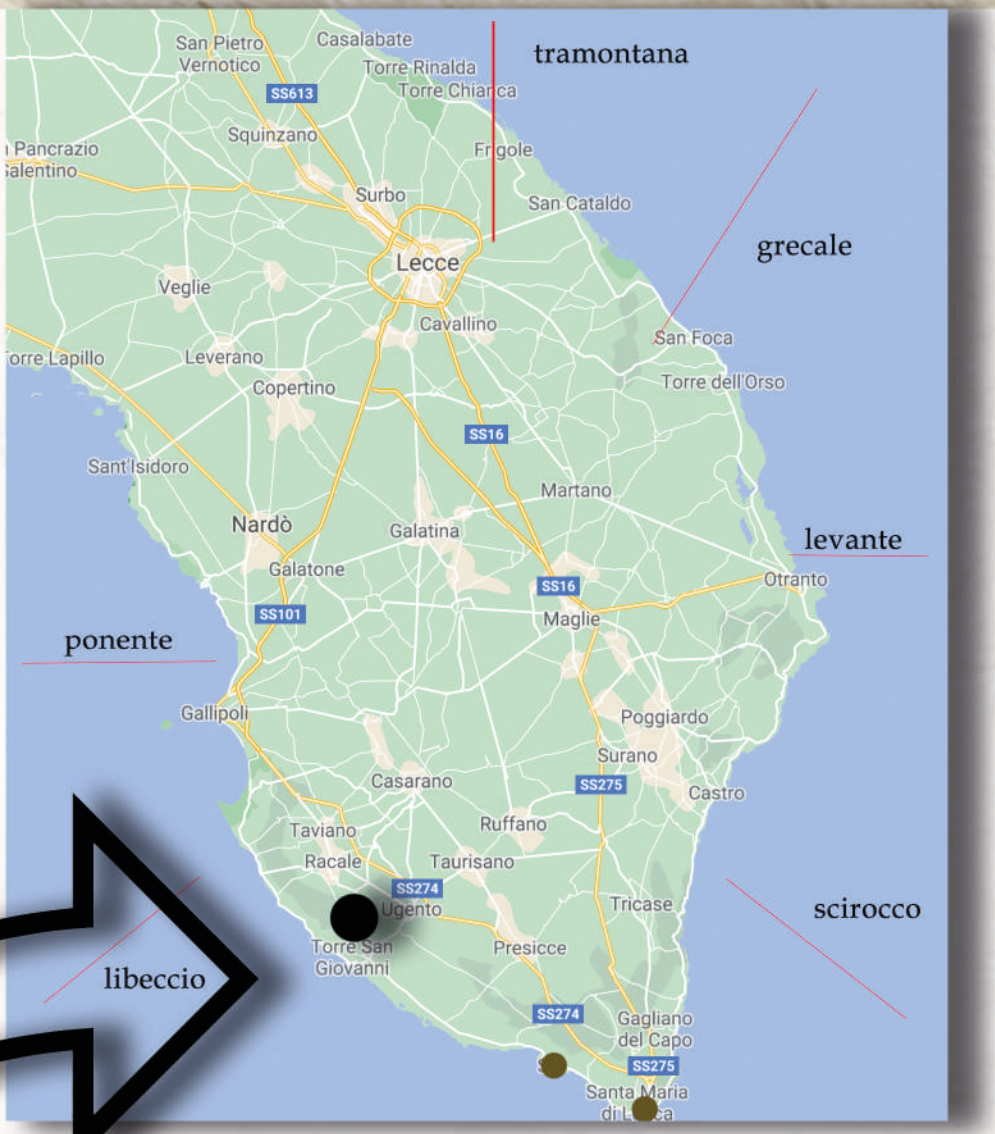
Geschmacksrichtungen:
Feigen, Trauben,
Johannesbeeren, Kirschen.

LIQUORERIA

ESSENTIAE

DEL SALENTO

SIE FINDEN
UNS HIER



+39.333.8642781

Via dei Messapi, 2, 73059 Torre San Giovanni LE
ITALIEN

Email: info@essentiaedelsalento.it

WWW.ESSENTIAEDELSALENTO.COM