

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



1° PREMIO
CATEGORIA LIQUORI E DISTILLATI

PUGLIA
FOOD
AWARDS

2020

VINCITORE DI CATEGORIA

LIQUIRI E DISTILLATI

**LIQUORERIA ESSENTIAE
DEL SALENTO**

24 Ottobre 2020
data

ITALY FOOD AWARDS
2020

pugliafoodawards.com

Dario Fla
firma



WWW.ESENTIAEDELSALENTO.COM

ESSENTIAE AMERICANO

- ESSENTIAE DI MIRTO

- ESSENTIAE
AGRUMELLO

- BITTER

- SODA

- FICO COTTO

- ZEST DI
LIMONE &
ARANCIA



LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



LIQUORE AL MIRTO

Abbinamenti:

- * come digestivo a fine pasto a 5° C;
- * utilizzato per cuocere carni rosse, agnello o selvaggina;
- * in gocce o vaporizzato nei cocktails;

Periodo di raccolta:

dicembre/gennaio.
8 mesi tempo di stagionatura in acciaio.
30° grado alcolico.

Un liquore nato dall'infusione a freddo di frutti e foglie di mirto salentino raccolti nel periodo di maturazione.

Diluito con le tisane delle foglie e dei frutti infusi per ottenere un sapore unico ed intenso e per estrapolare i principi attivi sia per infusione alcolica che per macerazione in acqua calda.

Al palato rimane un gusto fortemente aromatico, grazie all'inconfondibile aroma delle bacche, sia pur tendente all'erbaceo delicato grazie alle sue foglie.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



AGRUMELLO
LIQUORE DI AGRUMI

Abbinamenti:

- * come digestivo a fine pasto a 5° C;
- * per cuocere piatti di pesce o carni bianche;
- * in gocce o vaporizzato nei cocktails

Periodo di raccolta:
dicembre/marzo.

Colore: arancione.
5 mesi tempo di stagionatura
in acciaio.

Un liquore nato dall'infusione a freddo di scorze fresche di agrumi bio salentini (arance, limoni e mandarini) raccolti nel periodo di maturazione e sbucciati a mano. Diluito con le tisane delle scorze dei frutti infusi per ottenere un sapore unico ed intenso e per estrapolare i principi attivi sia per infusione alcolica che per macerazione in acqua calda.



LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

ESSENTIAE FASHION

- ESSENTIAE ALLA CARRUBE

- ANGOSTURA BITTER

- FAVA TONKA

- KENTUCKY

BOURBON

WHISKY





LIQUORE ALLA CARRUBE

Abbinamenti:

- * come digestivo a fine pasto a 5° C;
- * utilizzato in pasticceria;
- * in gocce o vaporizzato nei cocktails.

Periodo di raccolta:
settembre/ottobre.

Colore: marroncino.

5 mesi tempo di stagionatura in acciaio.

Un liquore nato dall'infusione a freddo di baccelli di carrube salentine raccolte nel periodo di maturazione.

Diluito con le tisane dei frutti infusi per ottenere un sapore unico ed intenso e per estrapolare i principi attivi sia per infusione alcolica che per macerazione in acqua calda.

La sua caratteristica è data dal gusto caldo e avvolgente delle carrube, considerate in pasticceria un surrogato del cacao.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



Il Liquorificio nasce all'inizio del 2007 all'estremo lembo del tacco d'Italia, al sud della Puglia per produrre elisir e marmellate, attenendosi rigorosamente alle ricette tradizionali e alle antiche procedure osservate fin dai tempi antichi. I prodotti sono realizzati in modo tradizionale utilizzando frutta biologica senza l'uso di conservanti, coloranti e additivi chimici.

Il profumo è intenso, persistente, il gusto inconfondibile ed il colore brillante. Risultati ottenuti dal processo di produzione esclusivo e dall'uso di prodotti freschi e selezionati.

METODO DI LAVORAZIONE

Per l'infusione vengono utilizzati frutti di stagione non lavorati, coltivati biologicamente e raccolti il giorno prima di essere infusi.

La sbucciatura degli agrumi avviene manualmente, la maturazione al buio mediante filtraggio a caduta libera con un panno di lino.

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



Il processo tradizionale di produzione rende gli Elisir unici, genuini e di alta qualità.

Una volta ottenuta l'infuso alcolico, per evitare sprechi, grazie al distillatore utilizziamo la parte restante dei frutti biologici per produrre prodotti affini come marmellate, composte e confetture.

Le marmellate e le confetture sono cotte nella doppia caldaia in modo da permettere ad alcune tipologie a perdurare in pezzi di frutta.



LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



Il prodotto più esclusivo è **ULIA**, il primo gin mediterraneo dal colore bronzeo con foglie di olivo, diluito con aloe vera, tisane e miele, invecchiato **3** anni con legno d'ulivo.

Abbinamenti:

- * 15° liscio come fine pasto digestivo affiancato al cioccolato fondente, ai dolci secchi e al sigaro;
- * 5° cocktails ;
- * In cucina con carni rosse e selvaggina.

Metodo di filtraggio manuale con panno di lino.

10 botaniche:

Foglie di ulivo, Arancia amara, Limone, Menta, Chiodo di garofano, Cardamomo, Calendula, Anice Stellato, Ginepro, Carruba e Ginepro.



La **LINEA ITALIA**
è la nuova linea di
confetture, vasetto sempre
da 100 gr a
forma piramidale.

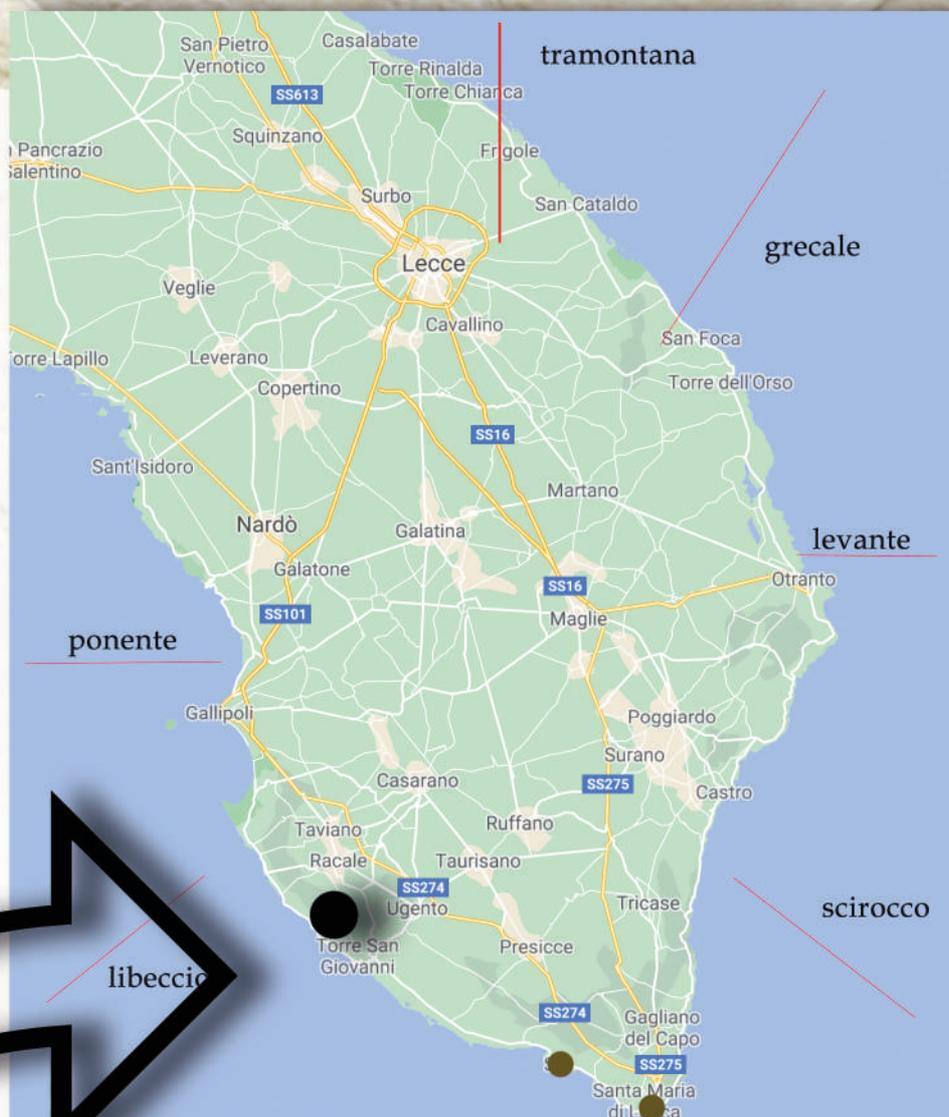
- * cotto di carrube e fichi
- * cotto di carrube
- * composta di peperoncino

La **LINEA SALENTO**
è la nostra linea storica con cui
siamo nati,
vasetto da 350 gr classico.

I gusti:
Fichi, Uva, Giuggiole, Ciliegie.



LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



CI TROVI
QUI!

+39.333.8642781

Via dei Messapi, 2, 73059

Torre San Giovanni LE

ITALY

Email: info@essentiaedelsalento.it



WWW.ESENTIAEDELSALENTO.COM