



liquore purissimo di finocchietto

Liquore purissimo di finocchietto
Prodotto artigianale Italiano
- Qualità Premium -

MADE IN CAMPANIA

Un classico intramontabile



Finù 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**. Degustato **liscio** (a temperatura ambiente oppure freddo a +8°C o ghiacciato a -20°C), esprime al meglio le naturali **proprietà digestive** del **finocchietto**. Ottimo come **digestivo** di fine pasto oppure come **aperitivo** accompagnato a dolci freschi o secchi di pasticceria artigianale.

Produzione

Finù è un liquore ottenuto per infusione idro-alcolica di purissimi e naturali frutti essiccati di finocchio. Infusione vera e propria e senza alcuna aggiunta di essenze aromatiche, coloranti e conservanti. I frutti aggiunti all'alcool puro, dopo un periodo di infusione naturale, vengono filtrati leggermente e lasciati a maturare 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
Finocchio, frutti interi selezionati.

Ingredienti
Acqua, alcool, finocchio frutti, zucchero bianco 6,5%.
Non contiene additivi, aromi, caramello, coloranti e conservanti.

Affinamento
In bottiglia di vetro per non meno di 30 giorni.

Dettagli aggiuntivi
Con solo il 6,5% di zucchero per litro di liquore.
Non chiarificato. Non filtrato.
Tappi a vite di alluminio colore oro.

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. La maturazione 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 del finocchietto. Una volta versato nel bicchiere lasciare ossigenare per alcuni minuti prima di bere. Indicato come bicchiere il *tumbler basso* o comunque un bicchiere verticale 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 arrosti 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: ITooCEX00168M**

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