



Salent' Amarum®

Lu Sule Lu Mare Lu Jentu

Liquore alle erbe, spezie e agrumi.

Salent' Amarum è un amaro che nasce dall'incontro tra tradizione, territorio e visione contemporanea. Ispirato alla terra del Salento e alla filosofia di vita mediterranea, racchiude in ogni sorso il carattere intenso di una terra antica, dove sole, mare e vento plasmano profumi, sapori e sensazioni.



La bottiglia è sigillata con capsula in gommalacca,
un richiamo alle antiche tecniche di
imbottigliamento che garantisce
autenticità e protezione del prodotto,
evocando il fascino delle preparazioni
artigianali di un tempo.





Salent' Amarum è pensato per essere un'esperienza sensoriale, un equilibrio tra dolcezza e amaricatura, tra note erbacee e agrumate, capace di accompagnare momenti conviviali, rituali di degustazione e nuove interpretazioni nel mondo della mixology.



SCHEMA TECNICA

Tipologia:

Liquore alle Erbe, Spezie e Agrumi / Amaro

Volume: 500 ml

Gradazione alcolica: 30% Vol.

Produzione e imbottigliamento:

Liquorificio Piccioli - Tuglie Le, Italia

Per conto di:

Visionarium Group Srls - Alezio Le

Crafted by: Anselmo Cazzarò

INGREDIENTI

Acqua, alcol di cereali, zucchero caramellizzato, estratti naturali di erbe, spezie e agrumi tra cui: Rosmarino - Timo - Lavanda - Salvia - Menta Piperita - Menta Arvensis



PROFILO SENSORIALE

COLORE: Ambrato scuro intenso, profondo e luminoso.

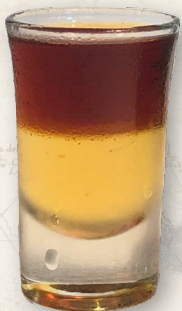
OLFATTO: Profumo erbaceo e speziato, con note aromatiche di erbe officinali mediterranee. Emergono sentori freschi e balsamici accompagnati da delicate sfumature agrumate.

PALATO: Ingresso morbido e dolce, seguito da un'evoluzione complessa in cui emergono note amaricanti di erbe, agrumi e spezie. Il finale è armonico e persistente, con un elegante ritorno dolce e leggermente nocciolato.

M A R E A D R I A T I C O

Niglia Italiani 60 in ogni Grado
Leghe Francesi 20 in ogni Grado

V



SalentoBoom



Fernandito
Salentino

MODALITÀ DI DEGUSTAZIONE

Salent' Amaram è estremamente versatile e si presta a diverse modalità di consumo:

DEGUSTAZIONE CLASSICA

- Liscio, ben ghiacciato
- Con ghiaccio e una fettina di limone

MIXOLOGY

- **SalentoBoom:** Salent' Amaram con Red Bull per uno shot energetico e intenso.

- **Fernandito Salentino**

4-5 cl di Salent' Amaram con Coca-Cola, fettina d'arancia, buccia di limone, il tutto in ghiaccio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Per macchiare un caffè
- Per affogare un gelato
- Ideale come digestivo dolce-amaro dopo i pasti.





Salent' Amarum nasce per raccontare un territorio attraverso il gusto.

Tre elementi che rappresentano l'anima del Salento:

Lu Sule. Lu Mare. Lu Jentu.

il sole che porta passione,

il mare che dona freschezza,

il vento che porta con sé i profumi della terra.



Salent'Amaram è un liquore che unisce:

- tradizione mediterranea
- identità territoriale
- versatilità nella mixology
- ritualità di consumo

Un amaro pensato per essere condiviso, assaporato lentamente e ricordato.

Ideato per il mondo horeca, cocktail bar, ristorazione e retail specializzato.

...a terra du Salentu

LuSule LuMare LuJentu.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

da - 01°C / a -18°C

Servito molto freddo esprime al meglio
il suo equilibrio tra dolcezza,
freschezza ed intensità aromatica.



Raccolta differenziata - Verifica le disposizioni del tuo comune.



JACCIATU È MEGGHIU