

LIMONCELLO DI CAPRI

ITALIEN, ØVRIGE

Forrygende citronforførelse

Med sin sublimt bløde og fyldige citronsmag, der samtidig er stærk og let syrlig med en lang og forfriskende eftersmag, er Limoncello di Capri en unik oplevelse.

Serveres iskold som en perfekt afslutning på et måltid, men kan også nydes som en forfriskende cocktail eller aperitif, blandet med tonic eller sodavand. Den utrolige alliance mellem Limoncello og mousserende vin eller champagne er en sand fornøjelse.

Til desserter tilfører Limoncello di Capri en ekstraordinær dimension – prøv den over is, frugtsalat eller friske jordbær for en uforglemmelig smagsoplevelse.

Fremstilling

Limoncello di Capri regnes blandt Italiens absolut bedste og mest prestigefyldte citronlikører. Traditionelt indtages Limoncello som en digestive efter et måltid.

Produktionen af Limoncello di Capri er strengt reguleret og foregår udelukkende med brug af Sorrento-citroner, der kun må dyrkes på Sorrento-halvøen og på øen Capri, for at produktet kan bære den eftertragtede betegnelse "Sorrento Oval Lemon I.G.P." Ingen andre citronsorter tillades i processen. Ydermere er det forbudt at tilføje kemiske eller naturlige tilsætningsstoffer samt kunstige farvestoffer, der ikke er godkendt af I.G.P., i overensstemmelse med A.O.C. og D.O.C. reglerne inden for vinverdenen.

90 point

Guía Peñín

