Figaro - liquore di fico

Figaro, il nostro liquor di fico, è la prima delle nostre scoperte. Nato dal lavoro e dalla passione di un artigiano portoghese, esso è generato dalla macerazione del fico nella sua stessa acquavite, distillata in un alambicco dell'Ottocento nella regione di Algarve.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse28,00 €

Prezzo di vendita28,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreDistillerie Aragonesi

Descrizione

Liquore al fico, dalla fermentazione e distillazione dei fichi secchi. 18% Figaro, liquore di fico, è stata la prima delle nostre scoperte. In un villaggio di dodici famiglie, di cui nove distillerie, nel cuore della Serra Algarvia del 1800, si soleva offrire ai viandanti di passaggio acquaviti ricavate dai frutti del territorio. In quel villaggio, dal lavoro e dalla passione di un artigiano portoghese, attraverso la macerazione del fico nella sua stessa acquavite, veniva prodotto un liquore unico.

Figaro è un piacevole fine pasto di 18%, un ideale in accompagnamento ai dessert, un dolce accostamento ai formaggi, ed un ingrediente unico per l'alta miscelazione. Distribuito in Italia, Portogallo ed Inghilterra, viene servito nei miglior bar al mondo, come il London Savoy Hotel, il Ritz di Londra e l'Hotel De Russie di Roma, e in quindici ristoranti stellati d'Europa, tra cui il Ristorante Enrico Bartolini al Mudec di Milano***, l'Olivo ad Anacapri** e l'Indaco ad Ischia*.

Liquore al fico, dalla fermentazione e distillazione dei fichi secchi.

- capacità 500ml
- volume alcolico 18%
- temperatura ideale di degustazione 16°

Abbinamenti

Digestivo leggero, da abbinare a pasticceria secca, gelato, cioccolata fondente, frutta secca, formaggi, sigari.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.