



Schweiz, Likör

Ratafià Liquore di Noci 30%

Herkunft
Schweiz

Region
Tessin

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
30.00%

Charakter

Typischer Digestif des Tessins, zubereitet nach dem Rezept der Mönche von Bigorio, Kloster der Kapuziner über Tesserete im Tal von Capriasca. Dies ist eine Mazeration der Walnussschalen, die am Johannistag geerntet werden. Die Malli werden geschnitten und im Grappa mit Gewürzen und Zucker eingemaischt. Jedes Rezept bleibt natürlich geheim. Nach einer Mazerationzeit von ca. 40 Tagen wird der Likör mehrere Jahre in Eichenfässern gelagert. Nach der Filtration kann es abgefüllt und verkauft werden.

Produzent/Marke
Angelo Delea