

Som et av de eldste destilleriene i Europa ble Luxardo etablert i 1821, og er fremdeles 100% familie-eiet. Etter mye dramatik under annen verdenskrig ble produksjonen flyttet til Torreglia i Padova i 1947. Her eier de nesten 30.000 kirsebærtrær, noe som er helt unikt i bransjen. I dag drives selskapet av 6. generasjon Luxardo, og produktene er kjent over hele verden for topp italiensk kvalitet. Nesten 200 år med destillert glede!

GIROLAMO LUXARDO

Luxardo Sambuca dei Cesari 50 cl

Produktbeskrivelse

Luxardo Sambuca er en søt og samtidig sterk likør, som inneholder viktige oljer fra dampdestillering av stjerneanis som igjen løses opp i ren alkohol og deretter tilsettes et konsentrat av sukker og andre naturlige urter.

Blank farge. Skarp og med god balanse, svært rund med tydelig smak av stjerneanis.



38%

Bruksområde

Sambuca med isbiter er en frisk, sommerlig variant eller serveres ofte som smakstilsetning til kaffe. Sambuca Flambé er en drikk hvor man heller den i et romslig glass (type Cognac eller rødvin), roterer glasset og deretter antenner dampen, for til slutt å blåse ut flammen. Den mest utbredte måten å drikke likøren på er "Con la mosca" - legg tre brente kaffebønner i glasset etter at du har helt i Sambuca (kaffebønnene symbolisere helse, rikdom og lykke). Sambuca benyttes også i mange internasjonale cocktails.

FAKTA

Vinmonopol nr	29102
EPD nr	1147248
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	50
Pris Vinmonopolet	279.92
Veil.pris Horeca eks. mva	229.58
Råstoff	Nøytral sprit, stjerneanis og sukker

Sukkerinnhold	380 gr/l
Serveringstemperatur	Nytes som den er, iskald, flambert eller over isbiter.