

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 5 cl

Produktbeskrivelse

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 symboliserer helse, rikdom og lykke). Sambuca benyttes også i mange internasjonale cocktails.



FAKTA

Vinmonopol nr	29103
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	5
Pris Vinmonopolet	49.93
Veil.pris Horeca eks. mva	40.27
Råstoff	Nøytral sprit, stjerneanis og sukker
Sukkerinnhold	380 gr/l

Serveringstemperatur _____ Nytes som den er, iskald, flambert eller over isbiter.