Liquore alla liquirizia 50 cl

Il liquore alla liquirizia è un liquore ottenuto dall'infusione, in alcool purissimo, di radici della medesima pianta da cui proviene il nome.
Gradazione: 25% vol.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse15,00 €

Prezzo di vendita15,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreScapriccio

Descrizione

Ha diverse proprietà benefiche tra cui quelle antinfiammatorie, antibatteriche, diuretiche e antiossidanti, così da essere considerato un ottimo digestivo di colore nero profondo e dal sapore forte e leggermente amaro.

Raccomandiamo di consumarlo a una temperatura di + 8/10°C o per guarnire dolci e gelati.

Il liquore alla liquirizia è una bevanda alcolica dolce e aromatica, molto popolare in Italia ed apprezzata dai nostri affezionati clienti. È ottenuto principalmente dalla radice di liquirizia (Glycyrrhiza glabra), che conferisce al liquore il suo caratteristico sapore intenso e leggermente amaro, messa in infusione in alcool purissimo. Il sapore che ne deriva è molto intenso e caratteristico, eccezionale per gli amanti della liquirizia.

Produzione del liquore alla liquirizia

La preparazione del liquore alla liquirizia solitamente prevede **pochi ingredienti**: radice di liquirizia, alcol puro (di solito intorno al 95%), acqua e zucchero. La radice di liquirizia viene lavorata per estrarre i suoi principi attivi, che poi vengono disciolti in una miscela di acqua, zucchero e alcol.

Il procedimento tipico coinvolge la macerazione della liquirizia in alcol per un periodo che varia da qualche giorno a qualche settimana, a seconda della ricetta e dell'intensità di sapore desiderata. Successivamente il liquido viene filtrato e diluito con uno sciroppo di zucchero e acqua, fino a raggiungere la gradazione alcolica desiderata, che nel nostro liquore alla liquirizia è di **25 gradi**.

Caratteristiche del liquore alla liquirizia

Il liquore alla liquirizia è apprezzato per il suo **gusto unico, ricco e avvolgente, che unisce dolcezza e un retrogusto amaro tipico della liquirizia**. Ha una consistenza piuttosto densa, dovuta alla presenza dello zucchero, e un colore scuro, quasi nero. Deve essere servito molto freddo, a volte anche ghiacciato, per esaltare la freschezza e l'aroma della liquirizia.

Il liquore alla liquirizia è solitamente consumato come digestivo dopo i pasti, grazie alle proprietà digestive della liquirizia. Può essere bevuto liscio o utilizzato come ingrediente in cocktail, a cui aggiunge una nota aromatica distintiva, o in cucina per aromatizzare dolci e dessert.

Benefici e curiosità della liquirizia

La liquirizia è conosciuta per le sue proprietà benefiche, come quelle digestive, antinfiammatorie e lenitive per la gola. Chiaramente è importante consumare il liquore alla liquirizia con moderazione.

Il liquore alla liquirizia è un liquore unico, ideale per gli amanti della liquirizia, grazie al suo sapore inconfondibile e alle sue origini radicate nella cultura mediterranea.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.