



La nostra anima Bio
a un soffio da te

LIQUORE DI MANDARINO BIO

Tra gli agrumi, il mandarino è quello più ricco di zuccheri, il che lo rende il più dolce.

Il mandarino è molto ricco di vitamina C, ma contiene anche vitamine del gruppo B, vitamina A, vitamina P, acido folico e diversi minerali tra cui magnesio, potassio, calcio e ferro. È facilmente digeribile, ricco di fibre, aiuta a proteggere capillari e ossa ed è un buon alleato nella prevenzione delle **malattie da raffreddamento**.

La pianta di mandarino arriva in Europa all'inizio dell'800 ed era inizialmente ritenuta una pianta ornamentale i cui frutti non venivano considerati commestibili. Fortunatamente questa tendenza fu cambiata e oggi i mandarini di Sicilia sono fra gli agrumi più apprezzati.

Descrizione - Metodo di produzione

Il liquore al mandarino è ottenuto secondo una ricetta tradizionale che utilizza ingredienti di prima scelta e preparato per lenta infusione di scorze di mandarini di Sicilia.

Si serve ghiacciato ed è ottimo come digestivo.



Ingredienti

Acqua, Alcool idrato puro*, zucchero di canna*, infuso di scorze di mandarini* 7% (400 gr di mandarini interi per litro di liquore)

* Da agricoltura biologica



Info Aggiuntive

Privo di aromi, coloranti, conservanti e glutine

Alc 28% Vol

Peso/Confezionamento

0.5 lt.

Prodotto e
confezionato per:

Ge.Im.A. S.r.l.
Via Panoramica, 340
98168 Messina

www.geima.it

