



Preparati per liquori e sciroppi



Alkermes

Il liquore di Alkermes ha il gusto di cardamomo, vaniglia, cannella, semi di coriandolo, chiodi di garofano, arancio, acqua di rosa e anice stellato.

Dry Scotch

Questo liquore ha il sapore di orzo maltato.

Amaretto

Questo gusto ha il nome del liquore che viene da Saronno, ma l'Amaretto della Via delle Indie vanta un sapore di nocciola decisamente più forte.

Cherry

Questo liquore ha il sapore di ciliegie nere mature.

Anice Lattante

L'Anice Lattante è una bevanda tipica del Sud Italia e viene gustato normalmente durante il periodo estivo. Aggiungete un cucchiaino di questo liquore ad un bicchiere d'acqua per ottenere un'eccellente bevanda rinfrescante.

Crema Cioccolata Bruna

Un liquore con un gusto straordinario di pura cioccolata bruna.

Anice Mistrà

Un liquore tradizionale italiano con un retrogusto di anice. Con questo si può anche correggere il caffè.

Anisette

Anice pura.

Curaçao

Questo liquore ha un sapore di arancia amara che emula il liquore originario dell'isola di Curaçao che viene fatto con la buccia essiccata del frutto di "Lahara".

Benevento

Tipicamente il liquore "Benevento" ottiene il suo colore giallo dallo zafferano, una delle 70 spezie usate nella ricetta originaria del liquore.



Preparati per liquori e sciroppi

Fragola	Un forte, deciso gusto di fragole.
Carciofo	Un liquore con gusto sorprendente di carciofo verde.
Certosa Gialla	Certosa Gialla ha note distinte di agrumi, violetta e miele, accompagnata da un retrogusto di anice, liquirizia e zafferano.
Crema Africana	La Crema Africana ha il sapore delizioso di crema di cacao bianca.
Crema Arancio	Questo liquore ha un gusto di arancio e crema che si scioglie in bocca.
Crema Cacao Bianca	Questo liquore ha il delizioso sapore di crema di cacao bianca.
Certosa Verde	Certosa verde ha un intenso gusto floreale ed alle erbe, con accenni di chiodi di garofano, agrumi, timo, rosmarino e cannella.
Crema Cacao Bruna	Questo liquore ha il sapore intenso di crema di cacao bruna.
Delle Stelle	Un famoso liquore italiano che ha il sapore di limone, anice e chiodi di garofano.
Crema Caffé Bruna	Un liquore altrimenti conosciuto come "Irish Coffee Cream".
Crema Mandarino	Un liquore aspro e cremoso con il gusto di mandarino.
Crema Mandorla Bianca	Questo cremosissimo liquore ha il sapore di mandorle fresche bianche.



Preparati per liquori e sciroppi

Crema Mandorla Bruna

Questo liquore è leggermente più forte del liquore “Crema Mandorla Bianca” ed ha un retrogusto forte di nocciola e mandorle.

Vermut Bianco

La ricetta originale di Vermut Bianco include un’infusione di erbe come semi di coriandolo e salvia.

Crema Marsalnov

Un liquore al gusto di marsala.

Doppio Kümmel Crema

Questo liquore ha il sapore di cumino ed è uno dei liquori più popolari in Germania ed in Olanda, da cui trae la sua origine.

Liquirizia

Questo liquore ha un sapore ed un aroma fortissimi di liquirizia.

Crema Marzapane

Questo liquore è amaro e viene ottenuto, secondo la ricetta originale, da più di 40 erbe e spezie, inclusi camomilla, cardamomo e zafferano.

Fernet

La Crema Africana ha il sapore delizioso di crema di cacao bianca.

Gocce d’Oro

In questo liquore arancio e fiore di arancio sono i gusti prevalenti, mentre il retrogusto è di diversi agrumi.

Limone

Basato sul liquore tipicamente italiano “Limoncello”, questo liquore viene originariamente fatto con la buccia di limone.

Maraschino

Il sapore distinto di ciliegie di maraschino e un retrogusto di mandorla distinguono questo liquore.

Menta Glaciale Verde

Il gusto di questo liquore alla menta è rinfrescante e forte.

Millefiori delle Alpi

Questo liquore ha il sapore di fiori alpini.



Preparati per liquori e sciroppi

Nocino	Un liquore tradizionalmente italiano con un gusto di noci e noccioline.
Pastis des Alpes	Questo liquore francese ha un sapore particolare di anice.
Perfetto Amore	Petali di violetta, agrumi e cannella sono i tipici ingredienti di questo liquore.
Promessi Sposi	Questo liquore ha un gusto di mandarino/arancio.
Rhum di fantasia "Creola"	Questo liquore ha il sapore di rhum fatto alla maniera Creola.
"Rosolio" di Torino	Angelica, anice, arancio, cacao caffè, cannella cassis, limone, acqua di rosa e vaniglia sono soltanto alcuni dei gusti usati nella tradizione per fare questo liquore.
Sambuca	Liquore al gusto di liquirizia.
Sassolino Liqueur	La ricetta per il "Sassolino" viene originariamente da Modena ed è basato su anice stellato e lauro.
Verdolino	Un liquore molto forte che ha il gusto di...Verde!
Villacidro	Questo liquore, tipico della Sardegna, dove infatti viene coltivato zafferano, ha un sapore intenso di zafferano.
Vermut di Torino	Questo liquore ha degli ingredienti simili al Vermut Bianco, ma il sapore è più maturo e l'aroma più forte.
Punch al Mandarino	Un liquore con il gusto del punch, con note di mandarino.
Punch alla Creola	Un liquore con un forte sapore di rhum Creolo e punch.