

# RO GER

**BITTER AMARO  
EXTRA STRONG**



# È UN AMARO

**25°**  
GRADO ALCOLICO

**45°**  
INFUSO RURALE  
Genziana, quassia,  
coriandolo

**80°**  
INFUSI SEPARATI  
- Bergamotto  
- Arancia amara  
- Arancia dolce  
- Limone I.G.P.

**50°**  
INFUSO NOMINATO TIPO SOTTO BANCO  
China, genziana, quassia e carlina

**9**  
MESI – TEMPO DI  
PREPARAZIONE

**40**  
GIORNI – RIPOSO  
IN BOTTIGLIA

**18%**  
ZUCCHERO DI  
CANNA BIANCO

**96.5°**  
ALCOL CEREALI  
Grano, mais e orzo

**5/10°**  
TEMPERATURA  
TERMOREFRIGERATA

Nasce dall'ispirazione del suo creatore, Ivano Trombino, nel pieno rispetto della ciclicità della natura. È il risultato di una attenta selezione di agrumi e botaniche amaricanti, coltivate e selezionate dalla nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale, in Calabria. Un prodotto unico e controcorrente, a volte spigoloso, tanto da riportare in etichetta la dicitura "Tenere Sotto Banco".  
È un Bitter... È un Amaro... La sua colorazione naturale e il carattere deciso lo rendono ideale consumato liscio come dopo pasto, per gli amanti del vero gusto amaro.

TIPOLOGIA	BITTER AMARO
CAPACITÀ	BOT. 70 CL AST. 70 CL
CODICE EAN	8011701089890
BOX	6
BOX PALLET	80 80

**COME BERLO**  
FORMIDABILE IN MISCELAZIONE. TEMPERATURA AMBIENTE O FREDDO.  
NO CONGELATORE.

**COLORE NATURALE  
POCO TORBIDO**