



# BEETTER

## aromatic bitter

100 ml | 45% vol.

---

### METODO DI PRODUZIONE

---

- Macerazione degli ingredienti in distillato di grano e acqua.
- Infusione degli ingredienti in acqua.
- Assemblaggio dei due estratti e diluizione con acqua delle Alpi Marittime, miele e zucchero di canna grezzo.
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

---

### BOTANICHE PRINCIPALI

---

- Propoli
- Scorza di limone fresca *Citrus limon*
- Chiodi di garofano *Syzygium aromaticum*
- Cannella *Cinnamomum verum*
- Menta *Mentha*
- Cardamomo *Elettaria cardamomum*
- Miele

**Colore\_** Ambrato intenso.

**Olfatto e palato\_** Intenso e persistente, balsamico con la nota di propoli preponderante.

**Servizio\_** Si presta ad ogni sperimentazione in miscelazione come Aromatic Bitter.

---

**Allergeni:** può contenere **glutine** e tracce di **frutta a guscio**.

---



**LIQUORIFICIO ARTIGIANALE**

EST. 2011  
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS