ITALIANA LIQUORI

AMARO TOP

Liquore italiano all'arancia

Un amaro dall'identità decisa e solare, dove la tradizione liquoristica italiana incontra una piacevole nota agrumata di arancia.



PROFILO DEL PRODOTTO

Amaro Top è un liquore italiano all'arancia pensato per offrire un gusto equilibrato e avvolgente, con una personalità morbida, aromatica e piacevolmente persistente.

INGREDIENTI PRINCIPALI



- Acqua pura
- Alcol di prima scelta
- Zucchero caramellizzato
- Infuso di arancia
- Infuso di erbe
- Aroma naturale di arancia

LAVORAZIONE

Ogni componente viene selezionato con cura per garantire equilibrio tra dolcezza, nota amara e profilo agrumato. Il risultato è un amaro autentico, versatile e immediatamente riconoscibile.

DEGUSTAZIONE

Ideale da gustare liscio, con ghiaccio o in miscelazione, Amaro Top esprime al meglio le sue note agrumate se servito ben fresco.

Autentico gusto italiano, con anima agrumata

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica: **30% vol**	Formato: **1 litro**	Temperatura di servizio: **4–6 °C**	Ideale per: **dopo pasto e miscelazione**

www.italianaliquori.it | info@italianaliquori.it