

# AMARO DEI FAZZILISTI



Amaro digestivo biologico a base di erbe del Trentino, raccolte in alta montagna o da coltivazione biologica in azienda. Il sapore naturale delle piante è addolcito dallo zucchero di canna e dalle spezie naturali, che lo rendono gradevolmente liquoroso.

Le proprietà digestive sono assicurate dalla qualità delle piante, scelte e lavorate a mano, che vengono macerate a freddo nell'alcol e lasciate maturare in botti di acciaio inox per due anni.

**Ingredienti:** acqua, alcool\*, zucchero di canna\*, estratto di foglie di Lippia citriodora/Verbena odorosa\* (*Lippia citriodora Kunth.*), estratto di radice di Genziana\* (*Gentiana lutea L.*), estratto di radice di Bardana\* (*Arctium lappa L.*), estratto di Assenzio\* (*Artemisia absinthium L.*), Cannella\* (*Cinnamomum zeylanicum Blume*), Chiodi di garofano\* (*Caryophyllus aromaticus L.*)

\*da produzione biologica

**Quantità:** 500ml

**Grado alcolico:** 33% vol

**Cod. UTIF** IT00TNX00242D

Amaro trentino prodotto con erbe digestive per un dopopasto gradevole sia a temperatura ambiente che ghiacciato.

Le radici amare di **Genziana** e **Bardana** donano al liquore un retrogusto persistente, ammorbidito dalla presenza dello zucchero di canna e dagli aromi di Cannella e Chiodi di Garofano.

Le foglie di **Lippia citriodora** e di **Assenzio** creano un gradevole bilanciamento di sapori erbacei, che lasciano in bocca un gradevole gusto fresco e pulito.

L'Amaro dei Fazzilisti è disponibile anche in versione **Bitter** per chi ama i sapori più decisi.

**LABORATORIO E PUNTO VENDITA**  
**NATURGRESTA**  
Valle San Felice SP45 km1 - 38065 Mori TN

**SEDE LEGALE E PUNTO VENDITA**  
**ECOIDEA** s.a.s. di Cimonetti Loris & C.  
Via G. Battisti 17 - 38065 Mori TN  
Tel. 0464 910365

**Vendita online**  
[www.naturgresta.it](http://www.naturgresta.it)

Cell. 348 2544960  
Loris Cimonetti

[info@naturgresta.it](mailto:info@naturgresta.it)

Seguici su   Naturgresta

Visite ai campi e al laboratorio su prenotazione

