

Amaretto

Likör aus der Mazeration von Aprikosen-Kernen

100 % natürlicher Likör aus der Mazeration von Aprikosen-Kernen

- ❖ **Farbe:** bernsteinfarben
- ❖ **Nase:** vanilliges Mandelaroma, leicht fruchtige Note der Aprikose
- ❖ **Gaumen :** Mandelgeschmack mit einem Hauch Röstnoten und Karamell im Nachgeschmack

Perfekte Partner

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Anis (Also Pastis oder Sambucca) | <input type="checkbox"/> Schokolade |
| <input type="checkbox"/> Apfel | <input type="checkbox"/> Melone |
| <input type="checkbox"/> Aprikose | <input type="checkbox"/> Orange |
| <input type="checkbox"/> Banane | <input type="checkbox"/> Olive |
| <input type="checkbox"/> Birne | <input type="checkbox"/> Rose |
| <input type="checkbox"/> Erdbeere | <input type="checkbox"/> Safran |
| <input type="checkbox"/> Ingwer | <input type="checkbox"/> Kokos |
| <input type="checkbox"/> Kardamom | |
| <input type="checkbox"/> Kirsche | |
| <input type="checkbox"/> Rosmarin | |



Rezepte

Als Aperitif

1/5 Amaretto, 4/5 trockener Rotwein, Champagner, Sekt oder RoséWein

Als Cocktail Amaretto Sour

50 ml GIFFARD Amaretto
 30 ml frischer Zitronensaft
 20 ml GIFFARD Zuckersirup

Im Dessert : im Tiramisu als Geschmacksgeber, über Vanilleeis oder als Aroma in Kuchen



25% Vol. Alk.
 50-70cl Flasche