Amaretto di Saronno

Original Liqueur

Typ	Spirituosen
Herkunft	Diverse Liköre, Amaretto di Saronno
Alkoholgehalt	28 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	00290837

Bemerkungen

Da Amaretto nach süßen und bitteren Mandeln schmeckt, bezeichnet man ihn auch gemeinhin als Mandellikör. Etwas anders ist es beim Amaretto Disaronno. Er enthält keine einzige Mandel, weder eine süße, noch eine bittere. Er wird nämlich aus Aprikosenkernen hergestellt, also dem Kern der im Aprikosenstein sitzt und manchmal auch als "Aprikosenmandel" bezeichnet wird. Die Aprikosenkerne selbst bezieht man in Saronno, einem Städtchen nördlich von Mailan d in der Provinz Varese gelegen, aus dem gesamten Mittelmeerraum. Sie werden in Grappa mazeriert (ausgelaugt). Die Blausäure, die in Aprikosenkernen wie in Bittermandeln vorhanden ist, wird bei der Destillation ausgeschieden. Amaretto Disaronno ist der erste und älteste Amaretto überhaupt. Die Premium-Marke hat sich international durchgesetzt, ist in über 150 Ländern präsent und erfreut sich noch immer zunehmender Beliebtheit.