



## Produktionskarte

<b>Name:</b>	Nusslikör aus Ascona
<b>Bezeichnung:</b>	Nusslikör
<b>Produzent:</b>	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
<b>Nusslikör:</b>	Typischer Tessiner Digestiv mit einem alten und geheimen Rezept zubereitet.
<b>Zutaten:</b>	Grüne Nüsse, Trestergrappa, Wasser, Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale.
<b>Zubereitung:</b>	Die am Tag des heiligen Johannes gesammelten grüne Nüsse werden geschnitten und in Grappa eingelegt unter Zugabe von Gewürzen. Nach der Mazeration von ca. 6 Monaten wird ein Teil des Likörs in Eichenfässern und ein Teil in Stahltanks gelagert. Nach der Verfeinerung und nach Zugabe von Zucker, kann der Nusslikör abgefüllt und verkauft werden.
<b>Merkmale:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	30° Vol.
<b>Zuckergehalt:</b>	22%
<b>Geschmack:</b>	zartes Aroma von grünen Walnüsse und Gewürze. Süsser und würziger Likör mit Nelken, Muskatnuss, Vanille und Zitronenschalen Noten.
<b>Geeignet zu:</b>	Verdauunglikör, eignet sich sehr gut zur Begleitung von Vanilleeis.
<b>Serviertemperatur:</b>	Raumtemperatur (ev. frisch)

