




BRUNNER


Trinkgenuss seit 1953


Ramazotti Amaro


CHF 23.10

Das Herstellungsverfahren von Ramazzotti ist das gleiche wie 1815. Die Rezeptur umfasst 33 Kräuter und Pflanzen, unter anderem süße und bittere Orangenschalen, Chinarinde, Engelwurz, Kaiserwurz, Rosenblüten, Vanille und Sternanis. Diese werden extrahiert und pulverisiert. Dann werden Zucker, Alkohol und weitere Zutaten hinzugefügt. Die entstandene Flüssigkeit wird anschließend filtriert.

 Italien

 Pernod Ricard

 30 %

 70 cl

 6er Karton

