



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Ramazzotti Amaro

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

