

GIROLAMO LUXARDO

## Luxardo Triplum



Krystallklar farge. Intens duft av appelsinfrukt, hint av bitter curaçao og parfymert appelsinblomst. Myk, rund og moden smak av appelsin. Triplum er en klassisk "triple sec" fra Luxardo, et produkt som lages etter en oppskrift fra 1850-tallet. Navnet «Triple sec» kommer av at de bruker skall fra tre typer sitrusfrukter: hovedsakelig curaçao (en bitter appelsin fra De nederlandske Antiller), sammen med søte appelsiner og mandariner. Luxardo benytter også tørket zagara (appelsinblomst), mynteurten Penny Royal og urten vervain (jernurtfamilien). Urtene og appelsinskallet gir destillatet en unik aroma, deretter lagres destillatet 6 måneder på vinfat av ask (ask gir ikke fra seg farge). Etter lagring filtreres og fortynnes destillatet og sukker tilføres. Triplum er en av få likører som lages ved destillering.

VINMONOPOLET: **469,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **396,56**



Friskhet



Myk, rund og moden smak av appelsin.



Fylde



Sødme

Vinmonopol nr	<b>4311301</b>	Alkoholprosent	<b>39%</b>	Varetype	<b>Likør</b>
EPD nr	<b>1147263</b>	Vecturanummer	<b>145362</b>	Sukkerinnhold	<b>290 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Distrikt	-
Forpakning	<b>70 cl, Glass</b>	Segment	-		