



Lazzaroni Amaretto

L'Autentico Amaretto, sin dal 1851 prodotto e imbottigliato a Saronno in base ad un'antica ed unica ricetta che ha come base l'infusione dei famosi biscotti Amaretti Chiostro di Saronno.

The Authentic Amaretto, since 1851 still made and bottled in Saronno-Italy, according to an old and unique family recipe, by the infusion of the famous "Amaretti del Chiostro di Saronno" cookies.



**To Lazzaroni Amaretto
Gold Medal • 93 points
"EXCEPTIONAL"**

"Brillante color rame. Aromi complessi e sottili di pasta di mandorle, armelline, frutta secca, anice stellato e noce di cola. Un liscio e vellutato ingresso conduce ad un corpo pieno, leggermente dolce, di mandorle tostate, marzipane, agrumi essiccati, e complessi sapori di spezie. Si conclude con un lungo e persistente retrogusto di meringa, pepe rosa, dissolvenza mandorla. Grande purezza, complessità e stile."

"Brilliant copper color. Complex and subtle aromas of marzipan, dried fruits, star anise, and cola nut. A smooth, velvety entry leads to a mildly sweet full body of roasted almond, marzipan, dried citrus, and complex brown spice flavors. Finishes with a long, lingering meringue, pink peppercorn, and almond fade. Great purity, complexity and style."

Beverage Tasting Institute



UNICITÀ PRODOTTO • PRODUCT UNIQUENESS

Prima si producono gli Amaretti del Chiostro di Saronno: zucchero, armelline, bianco d'uovo



First Amaretti Chiostro di Saronno biscuits are baked: sugar, apricot kernel, egg White

Gli Amaretti del Chiostro vengono sbriciolati...



Amaretti del Chiostro got crushed into not to small pieces...

... e messi a macerare in alcool.



... and got soaked into an idroalcoholic solution.

Il concentrato viene filtrato, unito ad altri elementi distintivi e segreti, diluito con acqua e zucchero e, infine, imbottigliato.



The concentrate is filtrated, added to other distinctive and secret ingredients, diluted with water and sugar, and bottled.

CARATTERISTICHE

PRIMA PRODUZIONE: 1851

INGREDIENTI: Acqua, zucchero raffinato europeo, alcool distillato di melasso, infuso di Amaretti Chiostro di Saronno (23.5%), distillato di Cacao e altre particolarità. Colorante: caramello.

MODALITÀ USO: In origine liscio, "on the rocks", digestivo dopocena, ingrediente per torte e gelati, correttivo del caffè, con macedonia di frutta.

SELEZIONATO DAI MIXOLOGIST COME IL MIGLIOR AMARETTO PER CRAFT COCKTAILS

FEATURES

FIRST PRODUCED: 1851

INGREDIENTS: Water, refined european beet sugar, alcohol distilled from molasses, Amaretti Chiostro di Saronno infusion, distilled cocoa and other ingredients chosen by Lazzaroni. Caramel coloring.

USE: Enjoy it in the mid-afternoon neat, after dinner cordial; also good in: cakes, coffee, on ice cream & on fruit salad.

SELECTED BY THE USA MIXOLOGIST ASSOCIATION AS THE BEST AMARETTO INGREDIENT FOR CRAFT COCKTAILS

AMARETTO SOUR

- 2/3 Amaretto Lazzaroni
- 1/3 succo di limone [lemon juice]
- 1/2 cucchiaino di zucchero [spoon sugar]
- ghiaccio a pezzi [cracked ice] • buccia d'arancia [slice of orange]

ITALIAN SUNSET

- 2 parti Amaretto Lazzaroni
- 3 parti di succo d'arancia [orange juice]
- 1 parte club soda [club soda]
- goccia di granatina [dash grenadine]

LAZZARONI SPRING

- 1 parte Amaretto Lazzaroni
- 2 parti Prosecco
- 4 parti di succo d'arancia [orange juice]

CODICE CASE	CAPACITÀ SIZE	ALC % ALC %	PEZZI P. CARTONE UNITS P. CASE	CODICE BARRE EAN CODE	CODICE BARRE CARTONE CASE EAN CODE	CASSE A PIANO CASES P. LAYER	CASSE A PALLET CASES P. PALLET
AMA5	Bott. 5 cl	24	48	8002873012182	18002873012189	24	120
AMA35	Bott. 35 cl	24	24	8002873012199	18002873012196	10	40
AMA375	Bott. 37,5 cl	24	24	084848720412	10084848720419	10	40
AMA50	Bott. 50 cl	24	6	8002873012205	18002873012202	26	130
AMA70	Bott. 70 cl	24	6	8002873012113	18002873012110	24	120
AMA75	Bott. 75 cl	24	6	084848720306	10084848720303	24	120
AMA70L	Bott. 70 cl latta /with tin	24	6	8002873012137	18002873012134	16	96
AMA75L	Bott. 75 cl latta /with tin	24	6	084848720313	10084848720310	16	96
AMA100	Bott.1 Lt	24	6	8002873012755	18002873012752	21	84