



## Lazzaroni Sambuca

Sambuca Lazzaroni è un liquore forte e dolce, a base di oli essenziali estratti attraverso distillazione a vapore dei semi di anice stellato, con l'aggiunta di una soluzione concentrata di zucchero e altri aromi naturali.

*Sambuca Lazzaroni is a sweet, strong liqueur whose base consists of essential oils extracted through steam distillation of the star anise seeds with the addition of a concentrated solution of sugar and other natural aromas.*



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

"Gli aromi dell'anice stellato hanno un tocco di cespuglio di bacche selvatiche e meringa. Ricca e vellutata, con un corpo leggermente dolce e un gusto intenso, permanente, caldo al palato, con sentori di pietra calcarea e muschio. Grande purezza e persistenza

*"Star anise aromas have a hint of wild berry bush and meringue. Rich and velvety with a mildly sweet full body and a long, penetrating, and warming and pure star and wet mossy limestone finish. Great purity and dimension."*

*Beverage Tasting Institute*



## UNICITÀ del PRODOTTO • PRODUCT UNIQUENESS

La ricetta originale del 1800 porta il nome di "Anisetta".

Oggi la Sambuca Lazzaroni viene ancora prodotta seguendo fedelmente questa formulazione.

Liquore dolce e vellutato, denso e oleoso, con aromi intensi e delicati e gradazione non inferiore a 38% Alc. / Vol.

Absolutamente trasparente e incolore. Sempre morbido il contatto col palato.

*The original recipe from the 1800 shows the name of Anisetta.*

*Today is faithfully produced according to this formulation.*

*Sweet and velvety liquor, thick and oily, with intense and delicate flavors, with an alcohol content of not less than 38% Alc. / Vol.*

*Absolutely transparent and colorless. Upon contact with the palate remains smooth with grim flashes.*

## CARATTERISTICHE

### PRIMA PRODUZIONE: 1851

**INGREDIENTI:** Acqua, alcool distillato di melasso, zucchero raffinato europeo, distillato di bacche di sambuco, di semi di anice stellato e finocchio, bouquet di distillati ed erbe.

**MODALITÀ USO:** Può essere servita liscia, con o senza ghiaccio, oppure con un paio di chicchi di caffè ("Sambuca con la mosca") da masticare degustando. Ottima se utilizzata come correzione per il caffè. Bevuta con l'aggiunta di acqua fredda prende il nome di "Sambuca col fantasma". Con l'aggiunta di acqua, il suo colore diviene bianco opaco, simile a un fumo leggero. Può essere usata nei cocktail al posto del gin o della vodka.

## FEATURES

### FIRST PRODUCED: 1851

**INGREDIENTS:** Water, alcohol distilled from molasses, refined european beet sugar, distillate elderberries, seeds of star anise and fennel, bouquet of distillates and herbs.

**USE:** Drink it strait or with the "fly" ( 3 coffee beans). Traditionally added to the coffee for the "caffè corretto". With addition of cold water is called "white ghost" as the colour of Sambuca will turn to opaque white, resembling a light smoke. It can be used in cocktails, instead of gin or vodka.

### WHITE CLOUD

- 3/4 oz. Lazzaroni Sambuca
- 1/2 oz. Vodka
- 1 oz. Crema [Cream]
- 3 oz. Caffè caldo [Hot coffee]

Mettere la Sambuca, la Vodka e la crema in una tazza di caffè caldo. Guarnire con panna montata.

*Pour Sambuca, vodka and cream into a cup of hot coffee. Top with whipped cream.*

### ALMOND DELIGHT

- 1 oz. Lazzaroni Sambuca
- 1/2 oz. Lazzaroni Amaretto

Mettere prima la Sambuca, e poi l'Amaretto in un bicchierino.

*Pour Sambuca first, then the Amaretto into a shot glass.*

### COFFEE STICK

- 1 1/2 oz. Liquore al caffè [Coffee liqueur]
- 1/2 oz. Lazzaroni Sambuca
- 1 oz. Panna [Heavy cream]

Mettere tutti gli ingredienti in uno shaker riempito e metà di ghiaccio. Agitare bene; versare in un bicchiere da cocktail e servire

Combine all ingredients in a shaker half-filled with ice. Shake well; strain into a cocktail glass and serve.

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
SAMB5	Bott. 5 cl	42	48	8002873012014	18002873012011	24	120
SAM50	Bott. 50 cl	42	6	8002873012229	18002873012226	26	130
SAMB70	Bott. 70 cl	42	6	8002873012120	18002873012127	24	120
SAMB7538	Bott. 75 cl	38	6	084848721303	10084848721300	24	120
SAMB70L	Bott. 70 cl latta /with tin	42	6	8002873012373	18002873012370	16	96
SAMB7538L	Bott. 75 cl latta /with tin	38	6	084848721310	10084848721317	16	96
SAMB100	Bott.1 Lt (quadra / squared)	42	6	8002873012236	18002873012233	21	84
SAMB10038	Bott.1 Lt (tonda / round)	38	6	8002873012038	18002873012035	21	84