


# Amaro


## Liquore


Nato nel 1890 dall'antica ricetta dell'erborista Carlo Gamondi, l'Amaro Gamondi è una specialità tipica di Acqui Terme, caratterizzato dalla tradizionale macerazione a freddo di erbe e piante aromatiche.

Born in 1890 from the ancient recipe of the herbalist Carlo Gamondi, Amaro Gamondi is a typical speciality of Acqui Terme, characterized by the traditional cold maceration of herbs and officinal plants.

1890  
  
**GAMONDI**

 Liquore ottenuto dall'infuso di erbe e radici e miscelate secondo l'antica ricetta di Casa Gamondi. Originale gusto dolce-amaro di straordinario equilibrio.  
*Liquor obtained through the infusion of selected herbs, mixed according to the ancient recipe of Gamondi House. Original bitter-sweet well-balanced taste.*

 Servire a temperatura ambiente o con ghiaccio.  
*Serve at room temperature or on the rocks.*

 Ottimo da gustare a fine pasto.  
*Excellent at the end of the meal.*

27% vol. + 225 g/l	1 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN Code/bottle</i>	8002915005394
Codice EAN/cartone: <i>EAN Code/case</i>	-
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2208 7010
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	607
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	56 = 4 x 14
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 29 LxL 28 x 20,5
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	800
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 10 x h 27,5
Peso cartone (kg) <i>Case gross weight</i>	11,50

