

Crème de Cassis

La crème de cassis, tradizionale liquore francese, iniziò a essere prodotto anche in Piemonte con il nome di Ratafià, quando Emanuele Filiberto I di Savoia spostò la capitale del regno Piemontese da Chambéry a Torino. Casa Gamondi produceva questo liquore che era ed è tutt'ora prodotto con succo ed infuso di ribes nero, senza l'aggiunta di aromi e coloranti.

Crème de Cassis, traditional French liquor, started to be produced also in Piedmont under the name Ratafià, when Emanuele Filiberto di Savoia, moved the capital of Gamondi produce this liquor which was and is still produced with juice and infusion of black currant, without the addition of colorants and aromas.

 Di colore scuro con riflessi violacei, ha un caratteristico aroma di ribes nero. In bocca è ricco e cremoso, con note di frutta nera e rossa, con un finale piacevolmente dolce ed equilibrato.

Of dark colour with purple notes, it has a typical aroma of blackcurrant. The taste is rich and the texture is creamy, with notes of black and red fruit. The end is pleasantly sweet and well balanced.

 Servire con ghiaccio.
Serve on the rocks.

 Ottimo come base per cocktail, è l'ingrediente fondamentale per la preparazione del Kir. Si mostra eccellente anche nella correzione di dolci.

Excellent as a cocktail base, it is the most important ingredient for the Kir. It is very good if added to desserts.

15% vol. + 530 g/l	1 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN Code/bottle</i>	8002915005707
Codice EAN/cartone: <i>EAN Code/case</i>	-
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2208 7010
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	612
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

1890

GAMONDI

