



Ficha Técnica

O nosso Limontejo:

Limontejo é o nosso limoncello, produzido com a mais antiga e nobre receita do licor italiano. Utilizando os limões naturais do Alentejo e feito de uma forma artesanal, é o primeiro “vero” limoncello a a ser produzido em Portugal.

O Limoncello:

Originário de uma antiga receita transmitida por gerações, é produzido através da infusão das cascas de limão em álcool, misturando sapientemente água, açúcar, tempo e paixão. Licor que representa Nápoles no mundo inteiro, hoje em dia o limoncello é, sem dúvida, um dos produtos mais famosos de Itália.

Denominação:

Licor de Limão.

Teor Alcoólico:

(%vol.) 30%

Ingredientes:

Álcool, água, limões, açúcar.

Condições de Conservação:

Não armazenar em locais com temperaturas elevadas e evitar luz directa do sol.

Condições de Utilização:

Pronto a consumir. Beber, preferencialmente, bem gelado.

Notas de Prova:

Cor: Densa, amarelo esverdeado brilhante.

Nariz: Limão fresco, natural e suave.

Boca: Doce no início, segue-se uma explosão de limão fresco e ligeiramente amargo que o doce depois acalma.

Final: Longo e persistente de limão natural.

Copo Vazio: Açúcar e limão.

Sugestões:

Com gin e água tônica, ou apenas com tônica; com champagne; em caipirinha ou mojito; em gelados e frutas frescas, são apenas algumas sugestões de utilização do Limontejo. Bem gelado é um digestivo ideal, mas é também delicioso para desfrutar de qualquer momento em boa companhia.



Preparado por: Francesco Catucci
www.limontejo.com

O LIMONCELLO DO NOSSO MONTE

Uma história italiana, uma paixão portuguesa.



by Francesco Catucci