



Cod. 4701 38° 0,7LT
LIQUORE KAPRIOL (ARTIGIANALE DAL 1948)

IT/EN

Il liquore “Kapriol” è un prodotto ottenuto dalla distillazione lenta e controllata delle bacche di ginepro del tipo “Juniperus communis”, infuse poi assieme ad altre erbe aromatiche alpestri in modo da comporre un liquore armonico dal profumo fragrante e caratteristico e dal gusto fresco e marcato; il liquore “Kapriol” è un prodotto estremamente versatile nelle occasioni di consumo, in quanto si può bere liscio, fresco, con ghiaccio, ma anche caldo come punch o trovare utilizzo per rendere diverse e più caratteristiche macedonie e/o gelati.

The “liquore Kapriol” is produced by the slow, controlled distillation of juniper berries from the “Juniperus communis” bush. It is then infused with other aromatic alpine herbs to create a harmonious liqueur with a characteristic fragrant bouquet and a distinctive fresh, taste. “Kapriol” is a drink for all occasions, and can be enjoyed neat, chilled, on the rocks or in a hot punch. It will also lend a special, unmistakable taste to fruit salads and ice creams.

Kapriol
LIQUORE
ARTIGIANALE DAL 1948
DALLA DISTILLAZIONE DI BACCHE
ED ERBE AROMATICHE DI MONTAGNA

Ditsillieria dell'Alpe, San Pietro di Feletto, (TV)
@distilleriadellalpe