



NOCINO BENVENUTI

LIQUORE

NOCINO BENVENUTI

Il Nocino Benvenuti è un liquore a che viene prodotto utilizzando le noci immature (mallo). Le noci vengono raccolte intorno all'inizio dell'estate quando sono ancora verdi. Una volta raccolte le noci immature vengono messe in macerazione in una soluzione di alcol, acqua e zucchero e questa miscela viene messa a diretto contatto con la luce del sole. La reazione che avviene è la caramellizzazione degli zuccheri (o reazione di Maillard) che trasforma il colore da trasparente a marrone scuro. La qualità di Nocino Benvenuti deriva dalla qualità delle materie prime e dall'equilibrio tra alcol e zucchero.



TIPOLOGIA	Liquore
PROVENIENZA	Italia
PRODUTTORE	Benvenuti
GRADO ALCOLICO	40% Vol
FORMATO	50 Cl