

BOMBARDINO

LIQUORE CON UOVO E RUM

Questo cocktail ormai diffusissimo in tutte le più rinomate località montane, richiede pochi ingredienti la cui miscela è storicamente definita "una bombarda". Latte, zucchero, tuorli d'uovo e rum sono gli ingredienti principali dal potere corroborante, per un liquore cremoso e vellutato, da gustare bollente con panna ma anche freddo nella stagione più mite.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo tuorlo d'uovo

Al naso gradevole profumo di zabaione con rum

Al sapore dolce e cremoso, corroborante.

GRADI / ALC. VOL. 17% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 70; 200

PEZZI PER CARTONE / BOTTLES PER CARTON 6 x 70cl. 6 x 200cl.

[ENG]: This cocktail, already popular in the most well-known mountain resorts, takes just a few ingredients. Milk, sugar, yolks and rum for a creamy and silky liqueur that you can taste even when it's hot with cream or cold in.



INGREDIENTI

Ingredienti: Latte, zucchero, alcool, tuorli d'uovo, rum, aromi naturali, coloranti: E102-110, addensante E415.
Ingredients: Milk, Sugar, Alcohol, Egg yolks, rum, flavours, thickner E415, Dyes E102-110.

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com