

Italienska smaker sedan 1999



LIQUORE ALCHERMES 21% 0,7L

SKU: 13932



Liquore Alchermes 21% 0,7L

PRODUKT BESKRIVNING

Alchermes likör i Italien var välkänd i Florens i början av 1500-talet, som ett "elixir av långt liv". Den livliga, rubinröda färgen och den karakteristiska, kryddiga smaken, erhållen från olika kryddor som kanel, nejlika och kardemumma, gör den outhärlig i bakverk. Bland de vanligaste användningsområdena är användningen för beredning av Zuppa Inglese och Pesche di Prato (Alchermes Peaches) desserter.

Den har använts i århundraden för att tillaga hemlagade desserter. Under renässansen var det favoritlikören i Medicis hus i Florens. Toskanska regionen har officiellt erkänt Alchermes som en "traditionell produkt" och den har inkluderats i det nationella registret för dessa produkter.

Alkoholhalt: 21% Vol 700 ml

Färg: Rubinröd.

Karaktär: Kryddig örtlikör med ton av citron.

Servering: Passar till att tillaga desserter.

Antal/kartong: 6



Italienska smaker sedan 1999



Toscana Alchermes likör. Dess ljusa, rubinröda färg, som gav den dess namn, och den varma, kryddiga smaken gör Alchermes till en unik likör!

Alchermes är en klassisk italiensk likör, fyllig, rik på kryddiga aromer och med inslag av citrus. Det har använts i århundraden för att tillaga hemlagade desserter. Under renässansen var det favoritlikören i Medicis hus i Florens. Tillverkningen av alchermeslikör i Italien kan lätt spåras till Florens. Den är krediterad till Frati di Santa Maria Novella på 1400-talet, men notera stavningen på flaskans etikett i vår bild ovan. Likören var mycket populär under medicernas styre som njöt av dess smak i många söta rätter från perioden. Den var känd som "elisir di lunga vita" och introducerades även i Frankrike av Caterina de' Medici. Så, alchermes blev känd som "liquore de' Medici" eller likör av Medici.

Det är dags att återupptäcka denna söta likör med en lång, färgstark historia, bokstavligen! Framför allt är det en söt, mycket alkoholhaltig dryck gjord av infusion av olika örter och kryddor som garfano, apelsin, kanel, vanilj, muskotnöt och koriander. Den röda färgen ger också alchermes dess namn; 'alquermes' på spanska från arabiskan 'quirmiz' eller scarlet. Alchermes likör används för att tillaga kakor som den klassiska Zuppa Inglese och är naturligtvis en fröjd i glass. Toskanska regionen har officiellt erkänt Alchermes som en "traditionell produkt" och den har inkluderats i det nationella registret för dessa produkter.

