



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

리모첼로 CA' DEL SETTE

설명: 리모첼로 CA' DEL SETTE는 이탈리아산 최고의 레몬 껍질을 순수한 알코올에 담가서 만든 수제 리큐어입니다. 그 결과, 강렬하고 진정한 맛의 리모첼로가 완성되며, 식사 후 마시거나 칵테일과 디저트에 상큼함을 더하는 데 완벽한 선택입니다.

재료:

- 알코올 베이스: 고품질의 순수한 알코올.
- 레몬 껍질: 최대 품질과 신선함을 보장하기 위해 손으로 선별한 처리되지 않은 레몬.
- 설탕: 레몬의 산미와 적절한 단맛을 조화롭게 맞추기 위해 조정된 양.
- 물: 적절한 희석과 일관성을 얻기 위해 사용.

관능적 특성:

- 색: 밝은 노란색.
- 향: 강렬하고 신선한 향, 주로 레몬 향이 두드러짐.
- 맛: 달콤함과 신맛이 균형을 이루며, 레몬의 뚜렷하고 지속적인 맛이 남음.

알코올 도수: 30% vol



LIMONCELLO CA' DEL SETTE



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET