



DISARONNO SOUR



Suggestion de votre caviste Nicolas

NICOLAS

Préparation : 5 min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 1 PERSONNE

- 4 cl de Disaronno
- 2,5 cl de jus de citron
- 1,5 cl de sirop de sucre
- Glaçons Temps de préparation: moins de 5 minutes

- Remplir un grand verre de glaçons
- Verser Disaronno, ajouter le jus de citron frais puis le sirop de sucre.
- Mélanger délicatement et décorer avec une tranche de citron.

Une grande liqueur internationale Disaronno est élaboré par Illva, société familiale indépendante établie à Saronno, près de Milan. Inventeur de la recette de l'Amaretto et fondateur du segment, il reste le leader incontesté de cette catégorie. L'authenticité et la qualité du produit sont garanties par la mention ORIGINALE notée sur chaque produit. Une histoire à l'italienne.

L'histoire de cette grande spécialité italienne remonte à la Renaissance, en 1525. Une jeune femme fut prise comme modèle par le peintre Bernardino Luini, élève de Léonard de Vinci, pour la fresque de la Madone dans le sanctuaire de Santa Maria delle Grazie à Saronno. Selon la légende, elle lui offrit, pour le remercier, une carafe remplie d'un liquide ambré, aux subtils arômes, fruit de la macération dans de l'alcool d'amandes de noyaux d'abricot.

Le Disaronno venait de naître. La bouteille si caractéristique de Disaronno a été élue Objet du Design du Siècle et exposée une semaine entière au Carrousel du Louvre. Une base de cocktails incontournable.

DISARONNO

Disaronno est la liqueur Italienne la plus consommée à travers le monde. Elle se déguste non seulement on the rocks mais aussi en cocktail. Le Disaronno Sour : un cocktail frais, idéal pour l'apéritif.



www.nicolas.com