



IL NOSTRO ELOGIO ALLA NATURA.

Dai tesori della tradizione agricola italiana, abbiamo colto le caratteristiche che li rendono unici al mondo e le abbiamo portate alla loro massima espressione. Sono nati così dei capolavori di gusto.



IL NOSTRO CHINOTTO

QUELLO CON IL CHINOTTO DEL PRESIDIO SLOW FOOD DI SAVONA

Il Chinotto di Savona è un presidio Slow Food. Questo antico agrume di origine orientale è coltivato nella riviera ligure di Ponente nel tratto che va da Varazze a Pietra Ligure dove, fin da 1500, ha trovato un microclima ideale. Il chinotto di Savona sprigiona profumi intensi e caratteristici.

LA NOSTRA ARANCIATA

QUELLA CON L'ESTRATTO DELL'ARANCIA DI PUGLIA

Abbiamo aggiunto al pregiato succo di arance italiane l'estratto di arance pugliesi. La Puglia, fra il bianco dei suoi borghi, il verde del Gargano ed il blu del mare, custodisce una rigogliosa area agrumaria. Le arance pugliesi acquisiscono il loro caratteristico gusto grazie al terreno calcareo-marnoso e ai frequenti venti freddi che sferzano gli impervi terrazzamenti generando improvvisi sbalzi termici.



LA NOSTRA GAZZOSA

QUELLA CON IL LIMONE SFUSATO DI AMALFI

È un prodotto raro. Il limone sfusato è coltivato da più di 300 anni sui terrazzamenti della costiera amalfitana. Ha una polpa succosa e semidolce, è ricco di oli essenziali che donano al frutto profumi e aromi intensi. Lo sfusato è famoso in tutto il mondo per la sua dolcezza che si rivela con connotazioni particolari e inconfondibili.



LA NOSTRA ARANCIATA ROSSA

QUELLA CON IL SUCCO DELL'ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

Abbiamo selezionato le tre migliori varietà di arancia rossa: Moro, Tarocco o Sanguinello. La particolarità di questi tre agrumi è data dalla terra della Sicilia Orientale: un'area straordinaria che, grazie all'Etna, vanta condizioni climatiche uniche. Il clima secco e le forti escursioni termiche conferiscono l'equilibrio tra dolce e agro.



LA NOSTRA LIMONATA

QUELLA CON LE TRE FIORITURE DEL LIMONE

Ad ogni sua fioritura il limone offre frutti diversi tra loro. A fine inverno vengono raccolti i limoni Primofiore, ricchi di oli essenziali preziosi e profumati; segue il Limone di Primavera, fresco e delicato. L'ultima fioritura, quella tardo estiva, regala i verdelli, dal gusto deciso e dall'elevata acidità. Ed è così che combinando sapientemente questi frutti, abbiamo creato la Nostra Limonata, dal bouquet variegato e dal gusto tipicamente mediterraneo.



LA NOSTRA ACQUA TONICA CON LIMONE E CHINOTTO

QUELLA CON IL CHINOTTO DEL PRESIDIO SLOW FOOD DI SAVONA

A rendere speciale la nostra acqua tonica sono i chinotti del Presidio Slow Food di Savona. L'infuso ottenuto dai chinotti e l'utilizzo del succo di limone conferiscono alla bibita un sapore unico, ottenendo così una bevanda naturalmente buona e dissetante.



LA NOSTRA ARANCIATA AMARA

QUELLA CON L'ESTRATTO DELL'ARANCIA MELANGOLO DI PUGLIA

Abbiamo aggiunto al pregiato succo delle migliori arance italiane l'estratto di uno dei più antichi agrumi pugliesi: il Melangolo. L'arancio amaro per eccellenza risale al 1016 quando nel Santuario di San Michele sul Monte Gargano, Melo, principe di Bari, donò ai Normanni questi "pomi citrini", dimostrando così la ricchezza di quelle terre. Sono proprio queste a donare i profumi e i contrasti che rendono il melangolo unico.

