

# Molinari „ Sambuca Extra ” tradiční italský likér 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry



EAN

8002095100001

Kód produktu

LI013811

Molinari Extra je sladký, silně aromatický likér vyrobený z badyánu (star anise). Získává se parní destilací semen badyánu a postupným přidáváním alkoholu, cukru, vybraných přírodních bylin a koření. Mimořádná kvalita ingrediencí a speciální receptura, která je stále tajemstvím rodiny Molinari, je klíčem k vytvoření prvotřídního prémiového likéru s intenzivní a skutečně jedinečnou chutí. Sambuca Extra Molinari můžete pít samostatně (v pokojové teplotě, s ledem nebo ledově namraženou) nebo v míchaných drinkách. Italové si s oblibou dávají Caffè corretto - espresso s malým množstvím Molinari Extra. Oblíbený je též rituál se třemi zrnky kávy, kdy jednotlivá zrnka symbolizují zdraví, štěstí a bohatství.

Barva: Křišťálově čistá a zářivá.

Vůně: Intenzivní aroma čerstvého badyánu, doprovázené jemnými bylinnými a kořeněnými tóny.

Chuť: Plná a sametová s dominantními anýzovými tóny, doprovázená příjemnou sladkostí a lehkými květinovými akcenty.

Dochuť: Dlouhá, teplá a harmonická s jemnou kořenitostí a jemnými bylinnými tóny.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Molinari „ Sambuca Extra ” tradiční italský likér 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry

## Popis

Angelo Molinari založil svou firmu v roce 1945 ve městě Civitavecchia nedaleko Říma. Angelo byl velmi zkušený lihovárník a díky svým zkušenostem a intuici rozpoznal v anýzu potenciál pro výrobu nového produktu. Vymyslel originální recept, který je dodnes rodinným tajemstvím, a stvořil tak sambucu nejvyšší kvality, vyznačující se intenzivní a skutečně jedinečnou chutí. Začátky legendární Sambucy jeho nový produkt získával postupně čím dál více na popularitě a zaznamenal zejména velký úspěch, když sám Angelo Molinari představil svou sambucu nejvyšší kvality barům v Římě. Podle rodinné tradice navrhl Molinari v době natáčení filmu „Dolce Vita“ některým z nejlepších barmanů v římské Via Veneto, ať slavným hollywoodským hvězdám a fotografům paparazzi nabídnou sklenici Molinari Extra s několika kávovými zrny: a tak se zrodila legendární „Sambuca con la mosca“ (doslova „Sambuca s mouchou“). Jelikož podle tradice sudé číslo přináší smůlu, ustálil se počet kávových zrn na třech, přičemž jednotlivá zrna symbolizují zdraví, štěstí a prosperitu. Nápad s kávovými zrny si zamilovaly nejprve filmové hvězdy té doby a posléze i celý zbytek Itálie. Přes noc se tak z Molinari Extra stala nová hvězda gastronomie. Rituál „con la mosca“ je i dnes stále velmi oblíbený, kávová zrna je možné buď rozkousat, aby svým praženým profilem doplnila sladké anýzové tóny Molinari Extra, anebo ponechat jako ozdobu. Původ a význam názvu „Sambuca“ jsou poněkud zahaleny tajemstvím. Jisté je, že nemá nic společného s latinským názvem pro Bez černý - Sambucus nigra, přestože toto spojení uvádí mnoho zdrojů. Ve skutečnosti Bez černý vůbec není součástí receptury. Existuje mnoho hypotéz. Jednou z nich je ta, že slovo „sambuca“ je odvozeno od arabského slova „zammut“, které souvisí s pojmem „příjemná vůně“ a bylo také názvem pro starověký anýzový nápoj přiváženého do přístavu Civitavecchia z východu. Podle rodiny Molinari je ale více pravděpodobná verze, že název vytvořil Luigi Manzi, první výrobce nápoje sambuca ve městě Civitavecchia (Antica Sambuca Manzi 1851). V dopise z června 1851 Manzi napsal, že zvolil tento název, jako odvozeninu od slova „sambuchelli“, což byli nosiči vody v jeho rodné oblasti. Ti přinášeli žíznivým rolníkům na pole vodu a nezřídka do ní pro výraznější osvěžení přidávali anýz. Výroba ikonických značek Molinari Italia dnes Molinari Italia S.p.A. je dodnes vlastněna rodinou Molinari, jejíž členové mají ve společnosti vedoucí postavení. V současné správní radě sedí členové druhé a třetí generace rodiny Molinari, „vynálezci“ sambucy. Hlavní kanceláře a sídlo společnosti se nacházejí v pobřežním městě Civitavecchia severozápadně od Říma. Zde je historicky situována i výroba. Kvůli vysoké domácí i zahraniční poptávce byla postavena ještě nová, větší destilérka, pro jejíž umístění byla vybrána malá vesnice jihovýchodně od Říma - Colfelice. Díky mimořádně kvalitním ingrediencím, inovativnímu marketingu a promyšlené obchodní strategii je Molinari Extra v Itálii i po celém světě výrazným pojmem.

## Hlavní parametry

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Značka      | Molinari                 |
| Druh        | bylinný likér            |
| Detail      | tradiční italská Sambuca |
| Původ       | Itálie                   |
| Barva       | průzračná                |
| Příchuť     | Anýz                     |
| Objem       | 700 ml                   |
| Alkohol ABV | 40,00 %                  |
| Balení      | holá lahev               |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | likér   |
| Složení             | voda, líh, cukr, přírodní aroma, sůl  |
| Výrobce             | Molinari Italia S.p.A Via Aurelia Nord km 75 300 00053 Civitavecchia, Itálie  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenys jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |