



# AMARA

## Amaro di arancia rossa di Sicilia IGP

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

#### STORIA

L'Amaro Amara ha una storia semplice, che comincia quando Edoardo Strano, giovane imprenditore siciliano, riceve in dono dal nonno un grande agrumeto e decide di sfruttare l'arancia Rossa di Sicilia IGP per dare vita a un amaro dal gusto deciso e dal colore limpido, che fosse naturale al 100%. Oggi Amara spicca nel panorama delle eccellenze siciliane, è distribuito in tutto il mondo con un incremento di vendita del 30% ogni anno.

#### METODO DI PRODUZIONE

L'Amaro Amara nasce selezionando le migliori scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP, prodotta dagli aranceti di proprietà, coltivata senza chimica e raccolta a mano. Altri ingredienti fondamentali sono l'acqua delle sorgenti e le erbe spontanee dell'Etna.

Le "Arance Rosse di Sicilia IGP" protagoniste della ricetta sono un frutto unico al mondo, dato lo speciale contesto vulcanico, caratterizzato da un terreno singolare a quelle latitudini e da forti escursioni termiche che condizionano la crescita delle piante. Il colore rosso delle arance, coltivate e usate per produrre Amara dipende dalla combinazione esclusiva di due fattori. Da una parte la presenza delle antocianine e dall'altra le condizioni climatiche dell'Etna. Qui, le arance nascono rosse per la reazione di queste sostanze agli sbalzi di temperatura nel periodo invernale.

Alle falde dell'Etna, tra novembre e marzo, si passa, infatti, dai 5-6 gradi della notte ai 20 gradi del giorno. Le arance vengono sbucciate con il tipico taglio a spirale, girando lentamente attorno al frutto. Una volta tagliata la buccia veniva appesa al ramo dell'albero per farla essiccare, e, una volta essiccata, veniva usata come spezia in cucina per piatti dolci o salati. Il liquore all'arancia Amara è molto versatile: ottimo bevuto da solo come digestivo naturale ma anche come ingrediente speciale di gustose ricette alcoliche.

### INGREDIENTI E ALLERGENI (evidenziati in MAIUSCOLO)

INFUSO DI SCORZE DI BUCCIA DI ARANCIA ROSSA ED ERBE SPONTANEE, ACQUA, ALCOOL, ZUCCHERO

### CONSIGLI D'USO

LIQUORE DA BERE LISCIO FREDDO O CON AGGIUNTA DI GHIACCIO

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

DOPO L'APERTURA CHIUDERE BENE LA BOTTIGLIA, CONSERVARE IN LUOGO FRESCO.