Con la primavera torna Syramusa

syramusa-b1b49366

Il profumo intenso degli agrumeti siciliani fiorisce sulla tavola di Pasqua e nei picnic di primavera! Dai preziosi limoni IGP siracusani si accende il sole di Syramusa, il limoncello Premium di Stock Italia che nasce dall'agrume siracusano ed è l'ideale per fare festa nei weekend primaverili, da abbinare alle ricette di stagione per un'esperienza unica di gusto, freschezza e profumo indimenticabili.

La natura fiorisce e il Menu si rinnova… Syramusa è l'ideale per ravvivare l'atmosfera con il sapore e l'aroma fresco della sua "formula magica" fatta di una materia prima eccezionale, passione, allegria e divertimento! Un liquore così ricercato e versatile che valorizzerà in chiave gourmet le ricette più golose di marzo e aprile: dalla torta Mimosa dell'8 marzo alle Zeppole della festa del Papà, per finire con gli evergreen della tradizione pasquale come Colombe e Cassate, Syramusa regala a pranzi e cene un gran finale con un vero tocco di classe! Buono e raffinato anche grazie all'elegante bottiglia che si ispira alle anfore elleniche dell'Antica Grecia, il suo pack celebra Siracusa e il suo mito: dal logo che riprende le tipiche maioliche siciliane, al tappo in legno di faggio che preserva il gusto e l'aroma del prodotto.

Quale modo migliore per festeggiare l'arrivo della primavera, che chiudere i pasti con il liquore più delicato e buono della Sicilia? Syramusa è l'ideale da servire freddo per accompagnare i tipici pasticcini alle mandorle e omaggiare la sua "patria", in particolare con una temperatura intorno ai 2°-4° e soprattutto non ghiacciato in modo da poter preservare il gusto intenso del limone siracusano IGP. Ma il principe dei limoncelli può diventare anche l'ingrediente segreto di una Torta Mimosa, una cassata siciliana agrumata o di una gustosa crema per farcire la tradizionale Colomba.

Syramusa nasce da una tipica ricetta della tradizione siciliana: preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, offre un bouquet di profumi unico e un gusto impareggiabile. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Limone di Siracusa" è riservata alla varietà del pregiatissimo "femminello", che respira l'aria del mar Ionio e viene raccolto quattro volte all'anno esclusivamente a mano. L'elevata succosità, una buccia molto fine e un'ottima qualità degli oli essenziali danno vita a un limoncello d'autore, artigianale come preparato in casa, dall'aroma inconfondibile e sofisticato.