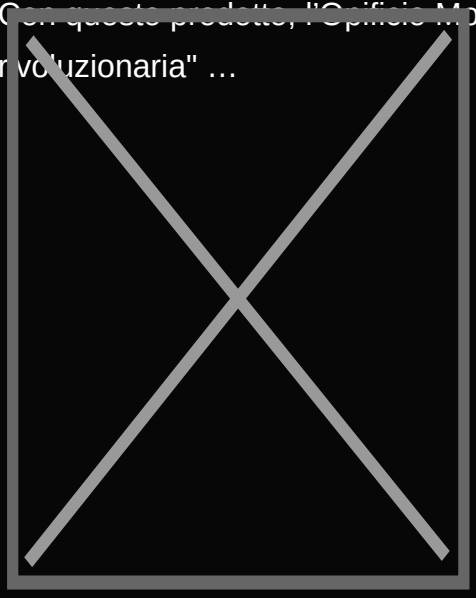
Aperitivo Tonico Digestivo Herbio: unico ed originale

img-20190625-123840-104-0cc50158

Frutto delle più antiche conoscenze erboristiche e farmaceutiche, l’Aperitivo Tonico Digestivo Herbio rappresenta un preparato che soddisfa la voglia di qualcosa di nuovo, autentico, unico ed originale.

Un prodotto che oltre all'innato buongusto sia anche funzionale che doni benessere fisico e mentale. Con questo prodotto, l'Opificio Morganti ha messo in atto una vera e propria "involuzione rivoluzionaria" …



Se gli Amari sono l’evoluzione di antichi rimedi medicamentosi è proprio da lì che abbiamo desiderato ripartire proponendo un prodotto esclusivo ed unico nel suo genere. Un prodotto antico ma allo stesso tempo moderno ed estremamente versatile nell’impiego e somministrazione.

La formula dell’Aperitivo Tonico Digestivo Herbio nasce per volere di un antenato farmacista e speziale il quale dopo aver selezionato e dosato con sapienza ed accuratezza le diverse botaniche,

ottenne questo rimedio dalle molteplici proprietà curative rigeneranti ed energizzanti.

La sua produzione avviene per infusioni singole a freddo in modo da estrarre e mantenerne il principio attivo, l'Aperitivo Tonico Digestivo una volta miscelato verrà fatto riposare per alcuni mesi, prima di essere filtrato e imbottigliato.



Il Tonico Herbio nasce dunque come un medicinale, veniva indicato e somministrato a chi soffriva di disturbi digestivi e/o reflussi gastrici e per altri molteplici disturbi. Nei primi del '900 veniva considerato ottimo come eccitante dell'appetito. Il consiglio era di abbandonare l'uso di tutti gli Amari, dei cordiali, dei preparati in genere a base di ferro e China, per sostituire ad essi questo preparato portentoso. La raccomandazione era di non rimanerne mai sprovvisti in casa. L'invito era quello di offrirne un bicchierino al posto dei soliti liquori, alcuni considerati nocivi per la salute. All'epoca era considerato anche sostituto del caffè, capace di rendere gradito e di facile digestione il latte.

Esame Degustativo
Grado alcolico: 20,9% Vol.
Colore: Ambra con riflessi d'oro
Olfatto: Al naso agrumi e profumi aromatici
Gusto: Fresco, vegetale e Leggero grazie alla gradazione alcolica

Opificio Morganti Daniele
Str. Di Castelluccio 1/c
05035 - Narni - Umbria - Italy