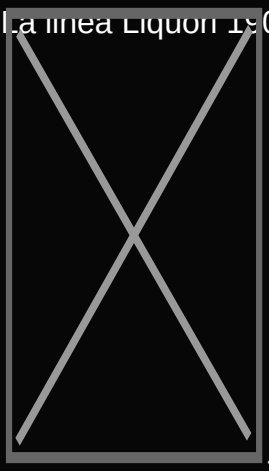
Bonollo presenta la linea di Liquori 1908

bonollo-il-limoncino-2-a-7e388b2d

La famiglia Bonollo utilizzava le proprie ricette originali per la preparazione di liquori tradizionali già nel 1908: la Prugna, liquore veneto per eccellenza, il Limoncino che già allora si produceva con scorze di limoni del Sud Italia, e la Liquirizia, con la sua particolare antica lavorazione. La famiglia Bonollo preserva questa eredità e con orgoglio ha scelto di presentarla in una veste unica: la linea 1908.

Ogni Liquore 1908 è un vero tesoro racchiuso in bottiglia, ottenuto come si faceva una volta con materie prime naturali e fresche, senza coloranti o conservanti artificiali. Anche le lavorazioni rispettano la tradizione originale, come il sapiente impiego del tempo nella preparazione del liquore alla prugna, l'attenta infusione e torchiatura delle scorze di limone o la martellatura manuale dei pani di liquirizia.

La linea Liquori 1908 comprende tre referenze dal carattere unico e dal sapore autentico:



- **LA PRUGNA 1908**: profumata, persistente e raffinata. Simbolo indiscusso della

tradizione liquoristica veneta, la Prugna 1908 si prepara così come si faceva un tempo: il succo di prugna è estratto dal frutto Prunus Domestica, concentrato più volte prima di divenire ingrediente prezioso e caratterizzante del liquore. Grazie alla lenta lavorazione ogni ingrediente raggiunge un perfetto equilibrio e nell'insieme va a creare quella completezza e morbidezza che hanno reso questo liquore inimitabile nel tempo, apprezzato in purezza, nel caffè ed in macedonie, gelati o piccola pasticceria;

- **IL LIMONCINO 1908**: intenso, fresco e fragrante, si caratterizza per le note tipiche delle scorze fresche di limoni lungamente infuse e sapientemente torchiate. Grazie a questa speciale lavorazione le scorze rilasciano gradualmente i loro oli essenziali, garantendo così la particolare freschezza e complessità. Come previsto dall'antica ricetta l'equilibrio fra i tempi di infusione e di riposo è il segreto dell'inconfondibile carattere e della particolare piacevolezza del Limoncino 1908. Si consiglia di agitarlo prima di servirlo ghiacciato in piccoli bicchieri;



- **LA LIQUIRIZIA 1908**: morbida, avvolgente, vellutata. Così come nella ricetta originale, nella Liquirizia 1908 i pregiati pani di liquirizia vengono rigorosamente martellati a mano, uno ad uno, per ottenere delle pepite che, una volta disciolte in acqua, esprimono le note più caratterizzanti della ricetta. Alle tonalità più tipiche della liquirizia si uniscono, in un perfetto connubio di sapori, piacevoli sentori riconducibili all'anice stellato. Nasce così un'intrigante alternanza di note dolci ed amarognole, che completano il carattere deciso e nello stesso tempo equilibrato della Liquirizia 1908.