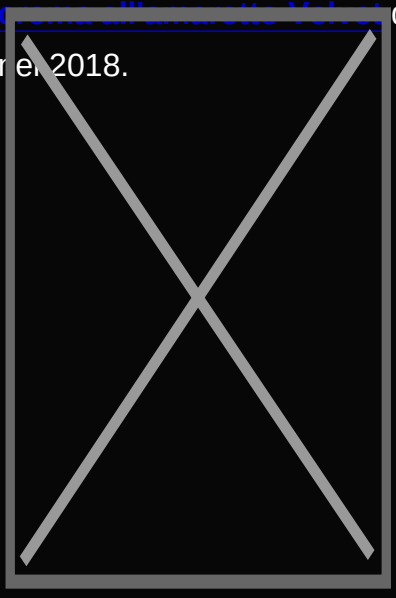
Amaretto Adriatico, sapore di Puglia fra terra e mare

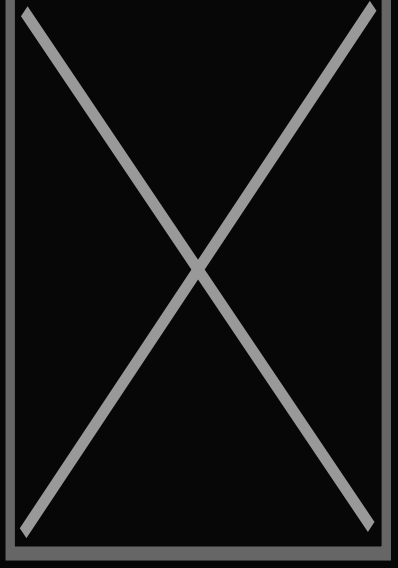
amaretto-adriatico-aa-33a68b76

La territorialità e la tradizione sono di moda. Nel mondo food come in quello della mixology. E visto che sono leve importanti nelle decisioni di acquisto e consumo degli spirit, si moltiplicano i prodotti nel segno del local e - spesso - della storicità. E dopo l'esplosione di gin e vermut made in Italy, ora le aziende puntano su amaro e amaretto.

Ne sono prova prodotti come il nuovissimo **Amaro Artista** dell'azienda livornese Euphoria, come la crema all'amaretto Velvet di Disaronno e come l'**Amaretto Adriatico**, tra i primi a uscire sul mercato nel 2018.



L'anima del prodotto è la **Mandorla Filippo Cea**, la cui lavorazione segue un processo unico: dopo la raccolta a mano nella campagna pugliese, le mandorle vengono tostate a lungo prima di essere macerate e quindi distillate, segue un'infusione con vaniglia, cannella, cacao e caffè che viene arricchita con zucchero di canna e un pizzico di sale proveniente dalla salina Margherita di Savoia.



Nato da un'idea imprenditoriale di **Jean-Robert Bellanger**, ex manager del colosso francese del lusso Lvmh, innamorato dell'Italia e dei suoi prodotti grazie anche alle origini della madre, Amaretto Adriatico è disponibile in due versioni: **Roasted**, più deciso e classico e **Bianco**, più morbido e leggero.



Può essere acquistato in alcuni selezionati locali in Italia e Francia ma anche online sul sito ufficiale.