



Ypocras

Vino Rosso, Spezie, Miele, Zucchero di Canna

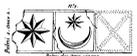


L'ippocrasso viene ottenuto aggiungendo al vino rosso, zucchero grezzo, zucchero "muscovado", e alcune spezie come la cannella, i chiodi di garofano, zenzero. L'ippocrasso presenta un sapore intenso e avvolgente, in grado di accompagnare cibi dal sapore forte o piccante, formaggi, dolci, frutta candita e cioccolato. Ottimo come digestivo bevuto caldo, oppure fresco con qualche cubetto di ghiaccio.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

Grado alcolico: 13% vol. (può variare da lotto a lotto)

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE
Opificio del Gusto

Essentiae Lunae: Via Palvotrisia, 219030 - Castelnuovo Magra - La Spezia - Liguria