



SAMBUCA

Cerutti

LIQUORI DAL 1959

PRODOTTA CON ACQUA DI SORGENTE

SAMBUCA

LA STORIA E LA SUA PREPARAZIONE

Il prodotto Sambuca 40°, nasce da una vecchia ricetta di oltre 50 anni fa, aggiornata ai gusti ed agli usi attuali del prodotto e dei consumatori moderni.

Si parte dal fatto che la Sambuca è regolamentata a livello europeo a partire dal regolamento 110/2008, per il quale bisogna rispettare alcuni parametri: tenore zuccherino minimo di 350 g/l, e titolo alcolometrico minimo di 38% e contenente distillati di anice (verde o stellato) e contenuto di anetolo tra 1 e 2 g/l.

La base ovviamente è la distillazione in corrente di vapore di semi di Anice stellato, e in piccole percentuali di Anice verde e altre botaniche per ottenere gli olii essenziali che donano il quadro aromatico tipico del prodotto.

Dato che il principale ingrediente in quantità di rapporto peso/volume è lo zucchero, la Famiglia Cerutti ha pensato che per ottenere una migliore soluzione di tale prodotto, di utilizzare un'acqua pura, di fonte, ed a tale proposito si utilizza l'acqua fonte Rocciaviva San Bernardo.

Inoltre abbiamo portato il tenore zuccherino al 40% p/v, utilizzando il 38% di saccarosio ed il 2% di fruttosio, quale esaltatore di profumi. Importante per ottenere una Sambuca più chiara e trasparente, è stata la ricerca di una qualità di zucchero il più fine ed il più bianco possibile, e grazie alla collaborazione dell'azienda Pinin Pero, abbiamo eseguito più test, per scegliere infine uno zucchero di importazione francese, che meglio risponde alle caratteristiche di cui sopra.

Quindi si procede alla creazione dello sciroppo di acqua di fonte e zuccheri, per il quale occorrono almeno 24 ore di lenta agitazione della soluzione per ottenere una perfetta solubilità dello zucchero.

Ottenuto lo sciroppo, si lascia riposare per altre 24 ore, quindi si passa all'aggiunta, sempre con massa in agitazione dell'alcole puro, lentamente sino a raggiungere un grado alcolico intorno ai 38°, infine per ultimo si aggiunge, miscelando all'alcole residuo, il distillato di Anice stellato.

Altre 24 ore minimo di riposo, con agitazione della Sambuca per amalgamare tutte le parti in soluzione, quindi si procede alla filtrazione con filtro a cartoni filtranti per brillantare il liquore.

Infine imbottigliamento e confezionamento manuale come da prassi artigianale.

NOTE GUSTATIVE

La Sambuca Cerutti si presenta alla vista trasparente, incolore, all'olfatto spiccano le invitanti note fresche di anice, al palato si denota un giusto equilibrio tra il grado alcolico e la densità zuccherina, infatti il liquore grazie al tenore zuccherino denota un corretto grado di viscosità, per arrivare quasi subito all'intenso sapore tipico dell'anetolo, con una persistenza piacevole che decade su note aromatiche fresche e corroboranti.

La Sambuca Cerutti può essere consumata secondo le tipiche usanze della tradizione italiana: liscia dopo un buon caffè, con ghiaccio, alla mosca con chicco di caffè, al fantasma diluita con acqua, flambé per assaporare al meglio i profumi e come base o ingrediente di svariati cocktail.

Grado Alcolico: 40% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Alcol, Acqua Sorgente Rocciaviva delle Fonti San Bernardo (34%)v/v, Zucchero (40%) p/v, Aroma Naturale di Anice.

Sito Web: www.sambucacerutti.it ;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.

