



Seit dem frühen 20. Jahrhundert hatte Luxardo einen Bitter Bianco im Repertoire – allerdings überlebten keine Flaschen oder Samples die Zerstörung des Firmensitzes in Zara.

Als Ausgangspunkt dienen dieselben Infusionen, wie für den klassischen (roten) Luxardo Bitter – allerdings werden die meisten Ansätze vor der Verblendung destilliert, was für die klare Farbe sorgt und auch das Geschmacksprofil leicht verändert.

Eine Infusion aus römischem Wermutkraut wird am Schluss zugefügt, um die Bitternote zu verfeinern und dem Bitter Bianco seine leichte Elfenbeinfarbe zu verleihen.

Nase: Obstgarten, Zitrus-Zesten und weiße Blüten mit Weihnachtsgewürzen und Kräutern.

Gaumen: Bitter-Süß. Reife Birne, Orangen-Zeste, Zitrone, bittere Wurzeln, Rosmarin und andere Kräuter mit weißem Pfeffer und Gewürzen. Langer, bitterer Nachklang mit Kräutern und Gewürzen.

Luxardo Bitter Bianco

Artikel Nr.	5026
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Amaro&Bitter)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	30%vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	8000353003910
Gewicht Flasche	
EAN-Code Karton	68000353003912
Gewicht Karton	7,1kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	22
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	110
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	LUXARDO S.p.A, Via Romana 42, 35038 Torreglia, Italien

