

GAZZOSA

Il fresco sapore del sud

Il gusto unico della nostra Gazzosa nasce lontano, nel tempo e nello spazio. La ricetta con cui lo facciamo è quella originale degli anni '50 ed i limoni che usiamo sono quelli sfusati, coltivati da oltre 300 anni solo sui terrazzamenti della costiera amalfitana, famosi per la polpa succosa e semi dolce.

Alla vista si presenta brillante e cristallina. Profumo schietto e vivace di limone. L'intensità è esaltata dalla presenza dell'anidride carbonica che armonizza ed affina l'evocazione di zagare e scorza di limone. Particolarmente equilibrata e corposa, la lunga persistenza è accompagnata da una gentile acidità che si stempera in note dolci. Aroma intenso di limoni, molto persistente ma fine.

Consumata in purezza è un ottimo dissetante, ma grazie al suo gradevole tono di acidità, può essere abbinata tranquillamente a piatti a base di pesce crudo e crostacei. Ottima anche trasformata in sorbetto con l'aggiunta di una foglia di menta o salvia. Da servire in bicchiere di vetro tondeggiante, senza aggiunta di ghiaccio, con due foglioline di menta e un bastoncino di liquirizia.

Temperatura: 5/8 °C

GAZZOSA

The fresh taste of the south

The unique taste of our Gazzosa comes from afar, in both time and distance. The recipe we use is the original one from the 50's and the lemons used are Sfusati, cultivated for more than 300 years on terraces of the Amalfi Coast, famous for their juicy pulp and semi sweet taste.

The intensity is emphasized by the presence of carbon dioxide which harmonizes and refines the memory of orange blossoms and lemon zest. Particularly balanced and full bodied, the long after taste is accompanied by a gentle acidity which dissolves into a sweet note. An intense lemon aroma, long lasting and delicate.

Drunk on its own it is an excellent thirst-quencher but thanks to the pleasant tone of acidity, it can easily accompany a plate of raw fish or shellfish. Excellent also when transformed into sorbet with an added leaf of mint or sage. To be served in a round bottom glass, iceless with a few mint leaves or a licorice stick.

Temperature: 5/8 °C



Dal 1940 prodotti d'eccellenza italiani



LA NOSTRA GAZZOSA

CON IL VERO LIMONE SFUSATO DI AMALFI



Capacità	Bottle contents	27,5 cl - 9.3 Fl Oz	75 cl - 25.4 Fl Oz
Tipologia	Type	La Nostra Gazzosa	La Nostra Gazzosa
Tipo bottiglia	Bottle type	Vetro a perdere - Clear glass	Vetro a perdere - Clear glass
Tappo	Cap Type	Vite - Screw	Vite - Screw
Indicazione data di Scadenza	Location Exp. Date	Tappo/Cartone - Cap/Box	Tappo/Cartone - Cap/Box
Shelf Life (giorni/days)		730 giorni/days	730 giorni/days
Imballo	Package type	Film	Cartone con maniglia Carton with handle
Tipologia Pallet	Pallet type	EPAL (1200x800 mm)	EPAL (1200x800 mm)
Bottiglie per confezione	Bottles per pack	24 (4x6 cluster)	6
Confezioni per pallet	Packs per pallet	66	84
Bottiglie per pallet	Bottles per pallet	1584 (396 cluster)	504
Strati	Number of layers	6	4
Confezioni per strato	Packages per layer	11	21
Peso bottiglia	Bottle weight	0,513 Kg (+/- 2%) - 2,1 Kg cluster (+/- 2%)	1,3 Kg (+/- 2%)
Peso confezione	Package weight	12,0 Kg (+/- 2%)	7,9 Kg (+/- 2%)
Peso totale pallet	Total weight pallet	812 Kg (+/- 2%)	693 Kg (+/- 2%)
Altezza bottiglia	Bottle height	215 mm	310 mm
Dimensioni cartone	Box dimensions	350x230x220h mm	165x245x310h mm
Altezza pallet	Pallet height	1340 mm	1450 mm

I dati sono indicativi e possono cambiare senza preavviso. These data are indicative and they could change without advance notice.



Acque Minerali S.r.l. Via delle Terme, 62 Fraz. Lurisia Terme - 12088 Roccaforte M.vi - CN - Italia
tel. +39 0174 583000 - fax +39 0174 583003 - www.lurisia.it - info@lurisia.it