

ARANCIATA AMARA

Per chi ha un debole per i gusti forti

Per la Nostra Aranciata Amara abbiamo scelto il Melangolo di Puglia, l'arancio amaro per eccellenza. La caratteristica buccia rugosa protegge una polpa dal gusto forte e inimitabile, come la sua storia. È tra i più antichi agrumi coltivati in Puglia, le sue origini risalgono all'anno 1000. Un frutto reso celebre grazie alle vicende di Melo, principe di Bari, che ne fece dono ai Normanni. Il Melangolo deve i suoi contrasti e profumi alla terra, al clima e al mare del Gargano. Per un'aranciata amara buona come non ti aspetti. Le languide nuance pastello celano inaspettatamente un bouquet fruttato, con note decise e gradevolmente pungenti. Il risultato in bocca è un attacco nitido e trasversale, che lentamente scivola verso un finale piacevolmente amaro ed asciutto, tratto distintivo del prodotto. L'effervescenza fine persiste bilanciando l'amaro ed esaltandone la freschezza. Servire in un bicchiere tumbler alto colmo di ghiaccio e guarnito con scorza di arancia. Perfetto come aperitivo in accompagnamento a cibi sapidi e tartine.

Temperatura di servizio: 5/8 °C

ARANCIATA AMARA

For those who are fond of strong flavours

For our Aranciata Amara we have chosen the bitter orange par excellence, the Melangolo di Puglia. Its characteristic rough skin protects the flesh, a flavour that is strong and unique, like its history. It is one of the oldest citrus fruits grown in Puglia, with origins dating back to the year 1000. A fruit made famous by Prince Melo of Bari, who sent them as a gift to the Normans. The contrasts and aromas of the Melangolo derive from the soil, the climate and the sea in the Gargano area. For a bitter orangeade that takes you by surprise. The lingering pastel nuances conceal an unexpectedly fruity bouquet, with decisive and pleasantly pungent notes. The initial result on the palate is clean and versatile, slowly turning into a pleasantly bitter and dry finale, distinctive trait of the product. The fine effervescence persists, balancing its bitterness and enhancing its freshness. Serve in a tall tumbler filled with ice and garnished with orange peel. Perfect as an aperitif paired with savoury foods and canapés.

Serving temperature: 5/8 °C



DAL 1940 PRODOTTI D'ECCELLENZA ITALIANI



Capacità	Bottle contents	27,5 cl - 9.3 fl oz
Tipologia	Type	La Nostra Aranciata Amara
Tipo bottiglia	Bottle type	Vetro a perdere - Clear glass
Tappo	Cap Type	Vite - Screw
Indicazione data di Scadenza	Location Exp. Date	Tappo/Cartone - Cap/Box
Shelf Life (giorni/days)		730 giorni/days
Imballo	Package type	Film
Tipologia Pallet	Pallet type	EPAL (1200x800 mm)
Bottiglie per confezione	Bottles per pack	24 (4x6 cluster)
Confezioni per pallet	Packs per pallet	33 (sovrapponibile/stackable)
Bottiglie per pallet	Bottles per pallet	792 (198 cluster)
Strati	Number of layers	3x2
Confezioni per strato	Packages per layer	11
Peso bottiglia	Bottle weight	0,513 Kg (+/- 2%) - 2,1 Kg cluster (+/- 2%)
Peso confezione	Package weight	12,0 Kg (+/- 2%)
Peso totale pallet	Total weight pallet	837 Kg (+/- 2%)
Altezza bottiglia	Bottle height	215 mm
Dimensioni cartone	Box dimensions	770 mm x 2
Altezza pallet	Pallet height	770 mm x 2

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