

<b>Naam van de wijn</b>	Gozio
<b>Prijs</b>	€27,00
<b>Land/streek</b>	Italië
<b>Aroma's</b>	<p>Gozio amaretto is een 100% natuurlijke premium speciality-likeur uit Italië. Gozio amaretto is een <b>échte</b> amaretto: gemaakt door middel van een infusie van de beste bittere amandelen en een pure essence van verschillende soorten fruit en botanicals. De amaretto wordt gedronken in een laag glas met ijs. Chefs dwepen met deze kwalitatieve amaretto en steeds meer restaurants zetten hem als digestief op de kaart. Gozio wordt gemaakt volgens een nieuw, geheim productieproces dat zorgt voor een kwalitatief hoogstaande likeur die niet kleverig, zacht van smaak en eenvoudig drinkbaar is. Hij wordt gemaakt van de hoogste kwaliteit natuurlijke ingrediënten: alcohol, gebrande suiker en een pure essence van verschillende soorten fruit en botanicals. Deze amaretto ontstaat door een infusie van tenminste 60 dagen. Anders dan bij andere amaretto's worden bij Gozio geen kunstmatige aroma's of extracten toegevoegd.</p> <p>De naam amaretto is afgeleid van het Italiaanse woord voor bitter: amaro. Gozio amaretto wordt uitsluitend gemaakt met een infusie van de beste bittere amandelen die de likeur een rijke, volle smaak geven. Sommige amaretto's vervangen de bittere amandelen door abrikozen- of perzikpitten, omdat de bittere amandelen zeer kostbaar zijn en het lastig is om hier essentiële oliën uit te verkrijgen. Soms voegen ze zelfs synthetische smaakstoffen toe die zorgen voor een uitgesproken agressieve amandelsmaak en nasmaak. In plaats van 'natural flavours' vermelden deze "amaretto's" op hun etiket de algemene term 'flavours'. In tegenstelling tot zogenaamde andere amaretto's is Gozio dus 100% natuurlijk. Door uitsluitend natuurlijke stoffen te gebruiken ontstaat een premium likeur met een zeer delicate, gebalanceerde, heldere en zachte smaak. Gozio amaretto bevat minder alcohol dan de meeste amaretto's en bevat minder suiker. Dit past goed binnen de nieuwe trend van bewuster consumeren.</p> <p><b>Weetje:</b> Voor 1 liter van de kostbare amandelolie is ongeveer 100 kilo amandelen nodig. Het proces van de olie uit de amandelen halen duurt maar liefst 60 dagen!</p>

## Gozio Amaretto

