

# ZANINI RATAFIA DEL TICINO NUSSLIKÖR 28° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

Zanini

**Titre alcoométrique**

28 %

**Processus de fabrication**

La préparation de la liqueur de noix Ratafia del Ticino se fait - en bref - de la manière suivante : les noix sont récoltées la nuit de la Saint-Jean, le 24 juin, puis elles sont coupées en tranches et écrasées dans le distillat. L'infusion, obtenue après quarante jours de maturation au soleil, est purifiée, additionnée d'épices et de sucre, puis mise en bouteille. L'ensemble du processus est hautement traditionnel et a été développé à l'origine par des moines.

**49.80**

(y compris la TVA)