



CREMA DI LIMONE

I limoni sono utilizzati come applicazione in varie ricette culinarie. In questa occasione vogliamo presentare Lemon Cream: un liquore al limone denso e cremoso, simile al limoncello, ma con una densità più morbida e vellutata. È un liquore diffuso in Sicilia, dove si possono trovare fragranti e aromatici limoni, che rendono questo liquore così speciale. Un incrocio perfetto tra dessert e liquore. La crema di limoncello va servita fredda. Questo è il motivo per cui viene consumato soprattutto in estate.

Ingredienti

Acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, alcol, **panna, proteine del latte**, infuso di limone, aromi. Stabilizzatori: E 407-481. Colorante: E 102

Gradazione Alcolica

17% vol.



10 cl
20 cl
50 cl

IL FARO[®]

Creme alla
Frutta