



Paladin & Paladin

Borghi Liquore Alla Liquirizia



"Bella Mora"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Den vildtvoksende lakridsplante, der findes overalt i landene rundt om Middelhavet, er råstoffet til denne lækre lakrids-likør.

De op til to meter lange rødder høstes hvert fjerde år om efteråret og hænges til tørring vinteren over. Efter den delvise tørring er indholdet af glycerizin koncentreret, og fra disse rødder udtrækkes saften til at lave lakrids-likør.

Glycerizin er 50 gange sødere end raffineret sukker, og har gennem århundreder været brugt som medicin mod hoste, eller som sår-helende middel. Senere studier har vist, at stoffet også virker hæmmende på virusangreb og betændelsestilstande.

Destilleriet Borghi, der ejes af Paladin & Paladin laver denne lakrids-likør, Bella Mora, som er lavet af tørret lakridsrod fra Calabrien, som anses for at levere noget af verdens fineste lakrids.

Traditionen med at fremstille lakrids-likør er ældgammel, og helt frem til det 19. århundrede, havde enhver læge sin personlige opskrift. Bella Mora er lavet efter en af disse gamle originale opskrifter.

Producent: Paladin & Paladin

Druer: Ingen.
(Lakridsrod)

Oprindelse: Calabrien

Alkohol: 28%

Indhold: 700 ml.

Likøren servers bedst efter et måltid i små grappa-glas. Den stærke og behagelige lakridssmag træder bedst frem når likøren serveres iskold.

Pris: Kr 150.-