



liquore  
*Nefertari*



Liquore ottenuto dall'infusione a freddo della cannella nell'alcool puro. Conosciuta dagli Egizi già nel 2000 a.C., i quali la impiegavano per curare la febbre.

Le proprietà terapeutiche sono infinite, ha un'azione antisettica, stimolante, digestiva e carminativa, favorisce l'eliminazione e l'assorbimento dei gas intestinali.

Nefertari accompagna ogni tipo di dessert, ma è il migliore con i classici dolci della tradizione abruzzese: amaretti, brutti ma buoni, ferratelle, torrone.

E' eccellente per correggere il caffè espresso e deliziosa per i gelati affogati.

*The liqueur is obtained from a cold infusion of nutmeg in pure alcohol. Known by the Egyptians in the 2000 a.C. that was used to cure temperature.*

*Its therapeutic effects are never ending: its actions are antiseptic, stimulating, digestive and carminative it is also a good digestion and absorbs gases from the intestine.*

*Nefertari accompanies every dessert, but is best with classical sweets from Abruzzo like amaretti, ugly but good, pizzelle, nougat. It is excellent to add to coffee and very good for ice creams.*

PRODOTTO			CONFEZIONAMENTO									
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TAGLIO PRODOTTO	CODICE EAN	CONTENITORE	PEZZI PER IMBALLO	IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO A - L - P (CM)	PESO CARTONE 12 BOTTIGLIE (Kg)	IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET A - L - P (CM)	PESO PALLET escluso pedana (Kg)
LIQUORE NEFERTARI	20 cl	8007955002709	Bottiglia vetro	12	Cartone	35 - 19 - 15	8,830	32	4	128	153 - 120 - 80	1.130,24
LIQUORE NEFERTARI	50 cl	8007955002501	Bottiglia vetro	12	Cartone	38 - 25 - 19	14,050	18	4	72	165 - 120 - 80	1.011,60

Ingredienti: Acqua, alcool, zucchero, infuso di cannella ed erbe naturali, 28% gradazione alcolica.  
 Ingredients: Water, alcohol, sugar, infused white natural herbs of cinnamon, 28% alcohol.  
 Ingrédients: Eau, alcool, sucre, infusion cannelle et d'herbes naturelles, 28% gradation alcoolique.  
 Zutaten: Wasser, Alkohol, Zucker, Infus von zimt mit natürlichen Pflanzen, Alkoholgehalt 28%.

Prodotto e confezionato da: **DOLCIARIA CASTELLANA s.a.s.**  
 via Provinciale, 1 - 67023 Castel Del Monte (AQ) ITALY  
 TEL Fax +39 0862 93511 - 0862 938268 info@dolciariacastellana.it www.dolciariacastellana.it

