

Frangelico Ликёр Франжеліко

Страна производства: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Barbero

Категория: Ореховый ликёр

Крепость: 20 % об.

Выдержка: 6-8 недель в дубовых бочках

Содержание сахара: 250 г/дм³

Особенность: в состав входят лесные орехи, дикie ягоды, горький миндаль, цветы апельсина, цейлонская корица, ваниль, какао и др.

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, элегантный, раскрывается нотами орехов, молочного шоколада, лёгкой миндальной горчинкой и марципана

Вкус: насыщенный, не спиртуозный, с тонами жареных лесных орехов, ванили, ягод, темного шоколада, послевкусие продолжительное, согревающее

Температура подачи: 14 – 16 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасен в чистом виде со льдом, а также в сочетании с кофе или в составе различных коктейлей, широко применяется в кулинарии.

"Frangelico" — это хорошо известный ликер премиум класса, который впервые был произведен христианскими монахами в Пьемонте более 300 лет назад. Они прекрасно готовили пищу и напитки, а также владели искусством дистилляции, используя лесные орехи и другие местные ингредиенты для создания ликера, на основе рецепта которого был произведен "Frangelico". Название ликера связано с одной местной легендой о монахе-отшельнике Fra. Angelico (что в переводе означает «брат Ангельский»), который предположительно жил в Пьемонте в 17 веке.

Спустя три века компания Barbero воссоздала старинный рецепт этого ликера и начала производство Frangelico, технология изготовления которого держится в строгом секрете. Производство ликера состоит из нескольких этапов. Сначала местные пьемонтские лесные орехи очищаются от скорлупы, жарятся и размельчаются. Затем орехи вымачиваются в смеси из спирта и воды. На втором этапе часть ореховой настойки проходит дистилляцию, после чего натуральные экстракты (включая какао и ваниль) смешиваются с ореховым дистиллятом и настоем для создания концентрата. На заключительной стадии концентрат соединяется со спиртом, сахаром и водой, благодаря чему достигается необходимая крепость, потом ликер выдерживается в бочках в течение 6-8 недель, что позволяет добиться прекрасного баланса и зрелости. Frangelico разливается в оригинальные бутылки, образ которых напоминает об истории происхождения ликера. Их внешний вид ассоциируется с монашеской рясой, подвязанной традиционным поясом-веревкой вокруг талии, это является гарантией подлинности и качества, которое связывает прошлое с настоящим.

Ликер Frangelico удостоен множества наград в разных странах, а также признан лучшим импортным ликером в Испании.

