



<b>Codice Articolo</b>	<b>&amp;17337</b>
<b>LIMONCELLO PALLINI 26 ° 100 CL</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	<b>100cl</b>
Codice EAN imballo / bottiglia	
Peso lordo imballo (kg)	<b>1,3</b>
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 26</b>	

Il Limoncello Pallini è un liquore naturale prodotto, secondo un'antica ricetta custodita dalla famiglia Pallini, con l'uso di limoni "Sfusato IGP" provenienti dalle terrazze della Costiera Amalfitana. I limoni "Sfusato IGP", coltivati senza l'uso di pesticidi chimici, vengono raccolti a mano, oggi come un tempo. Questi limoni presentano una forma affusolata e un sapore unico sprigionato dalla scorza sottile e ricca in oli essenziali. La gradazione di 26% è il risultato dello studio portato avanti, per creare un limoncello con note fresche e intense al naso, che non bruci al palato una volta ingerito. Il suo impiego è praticamente infinito: può essere bevuto liscio, con ghiaccio, direttamente dal frigorifero o usato nei cocktails e in cucina. Nessuno può eguagliare il suo tipico sapore italiano.