



| | |
|--|---------------|
| Codice Articolo | 08118 |
| AMARO GERLANDO 34° 50X6 | |
| Unità di vendita al Cliente | |
| Tipo imballo | Cartone |
| Contenuto imballo | 50clx6 |
| Codice EAN imballo / bottiglia | |
| Peso lordo imballo (kg) | 6,5 |
| Unità logistica - cm 80x120 | |
| Nr. imballi/strato | |
| Nr. strati/pallet | |
| Nr. imballi/pallet | 80 |
| Altezza pallet completo di prodotto (cm) | |
| Altre note | |
| Grado alcolico: 34 | |

L'Amaro Gerlando è ottenuto dall'infusione a freddo di erbe fresche e spezie, che, dopo diverse settimane, creano un perfetto connubio tra le varie componenti aromatiche. Vaniglia, resina di pino, scorza di limone e un tocco fruttato. Al naso si percepisce un leggero sentore di freschetta. Al palato vi è una vera esplosione di sapori, aromi di erbe e spezie con un finale duraturo e poco comune.