

*Liquoreria
Artigiana*

amarierosoli.it



SELEZIONE AMARI - Gariga di Murgia



Amari & Rosoli si pregia di aver creato l'amaro Gariga, digestivo di 43 erbe aromatiche selvatiche, dall'intenso profumo di timo selvatico (*Tymus serpyllum*), autentico prodotto di nicchia, in limitate e numerate bottiglie annue.

*The Amari & Rosoli group is proud of having created the after dinner liqueur, named Gariga, made of 43 wild aromatic herbs and with an intense wild thymus flavour (from the Latin: *Tymus serpyllum*). Gariga is an authentic product for elites and its annual production consists of a limited number of bottles.*



70 cl.

10 cl.

50 cl.

SELEZIONE AMARI - NoceAmaro di Murgia



L'originale amaro a base di foglie e frutti di Noce, macerati in alcool sottovetro all'aperto sotto il caldo sole estivo, per quattro lunghi mesi, per successiva aggiunta di erbe aromatiche amaricanti selvatiche dell'Alta Murgia. Produzione annuale limitata e bottiglie numerate.

The original liqueur made of walnut's green leale and fruit, previously dried under the Apulian summery hot sunshine, are put into glass bottles quelle of pure alcohol for maceration which lasting 4 long months. Successively, wild and scented herbs are added to give birth to an annual production of bottled of a limited number.

10 cl.



50 cl.

SELEZIONE ROSOLI “Erbe Aromatiche Selvatiche”

50 cl.



MENTE SELVATICHE



FINOCCHIETTO
SELVATICO



MALVA E
SANTOREGGIA

SELEZIONE ROSOLI "Frutti Speciali"

A&R
AMARI & ROSOLI

50 cl.



VISCIOLE



GELSO ROSSO



FICO D'INDIA

SELEZIONE ROSOLI "Odori dell'Orto"



50 cl.



ALLORO



BASILICO



SALVIA E LIMONE

SELEZIONE ROSOLI **Mini**



10 cl.



Amari & Rosoli è un piccolo liquorificio artigianale situato nel centro storico di Gravina in Puglia (BA). I titolari Michele e Ignazio spinti dalla passione per le erbe spontanee, tipiche dei territori dell'Alta Murgia Barese, le utilizzano nella preparazione di eccellenti liquori, seguendo l'antica tradizione del "rosolio" fatto in casa.

I frutti speciali e le erbe spontanee, raccolti e lavorati in giornata, sono alla base di liquori naturali, privi di coloranti, aromi artificiali e qualsiasi altro additivo, garantendo la genuinità dei prodotti.

Amari & Rosoli is a small artisan distillery located in the old town of Gravina in Puglia (BA). The two owners Michele and Ignazio, driven by the passion for wild herbs, typical of the Alta Murgia plateau in the surroundings of Bari, use them in the making of excellent liquors, following the old tradition of the homemade rosolio.

Typical fruits and wild herbs, harvested and processed day by day, are the basis of natural liquors, free of dyes and any other additive, guaranteeing the authenticity of the products.

ADV-PH / GRAFICALDIVERSE

paesaggio dell'Alta Murgia

Amari & Rosoli di Francesca Lafronza & C. s.a.s.

Via Meucci 6/B Gravina (BA)

cell. 328 9537302 (Ignazio Lafronza)

333 4101425 (Michele Lafronza)

tel/fax 080 3254138

info@amarierosoli.it - www.amarierosoli.it



segui su

