

MediSole
Produzione Liquori personalizzati

Produzione ed imbottigliamento anche di piccoli quantitativi

Etichette fustellate

INNOVAZIONE al servizio della TRADIZIONE

Viale Pietro Scaglione 23 - 90025-Lercara Friddi (PA)
www.liquoridisicilia.it - medisoileliquori@gmail.com

Una rassegna di amari e liquori creati nell'Isola secondo tradizione
Ingredienti naturali e tanta sapienza

Le antiche ricette per bere il meglio

MIDO AMARO SICILIANO
ALLE ESSENZE DI SICILIA
"ERBE AROMATICHE - CARRUBE - ARANCE"

Il gusto e il profumo di Sicilia

www.amaromido.it

Alicia Liquori
tradizione siciliana

www.amaromontepolizo.it

In Sicilia c'è una antica tradizione di liquori e amari creati con antiche ricette e tanta sapienza. Eccone una rassegna.

MediSole. In una società come quella attuale, in cui l'immagine assume sempre maggiore importanza, sapersi distinguere dai propri concorrenti per originalità ed eleganza, risulta senz'altro il modo migliore per emergere. Questa azienda produttrice di liquori tradizionali e tipici siciliani permette di avere il vantaggio di un prodotto unico, originale, completamente personalizzato ad un prezzo migliore rispetto alle varie e generiche soluzioni commerciali includendo nel servizio il progetto grafico gratuito. I quantitativi minimi richiesti sono tali da rendere alquanto conveniente avere un prodotto personalizzato.

L'amaro **Mido** nasce dall'amore per la propria terra da parte di una coppia di imprenditori siciliani. Un liquore naturale, a base di arance IGP della Conca d'Oro, cariche dell'energia del sole del Mediterraneo; a cui vengono aggiunte le carrube, frutto raccolto da piante spontanee e ricco di proprietà curative. È un amaro ottenuto dall'infusione a freddo di questi due prodotti siciliani, a cui si aggiungono un mix di straordinarie erbe aromatiche raccolte alle pendici dell'Etna gelosamente tenute segrete. Un amaro unico per le sue proprietà

digestive. Un aperitivo cool allungato con ghiaccio.

Monte Polizo. Dal rigoglioso promontorio sovrastante Salemi, nasce l'Alicia Liquori, fondata nel novembre 2003 dalla passione dell'enologo Vincenzo Distefano ed oggi portata avanti con tanto orgoglio e dedizione dai suoi cari. L'enologo, mosso dalla voglia di creare un prodotto dal sapore unico ed inimitabile, che racchiudesse in sé tutti i sapori e i profumi della sua amata terra, ha dato vita all'Amaro Monte Polizo; oggi apprezzato in tutto il mondo grazie al suo amabile ed equilibrato sapore frutto dell'infusione di particolari erbe amaricanti. Queste sono le caratteristiche che fanno di questo amaro un prodotto di eccellenza. Amaro dall'equilibrio dolce-amaro. Si consiglia di servire fresco, a temperatura ambiente o con ghiaccio. Ottimo per la realizzazione di cocktail, aromatizzare caffè o gelati.

Amaro Maranfusa Liquore Siciliano – Prima o dopo i pasti, può diventare un ottimo dissetante con ghiaccio o seltz. Ottimo per cocktail. Liquore tonico e digestivo. Viene preparato dopo la creazione di un attento e sapiente infuso di erbe aromatiche; dosate per un gusto e un aroma inconfondibile. Si presenta di colore rosso cupo (caramello scuro); con un sapore non eccessivamente amaro e una gradazione alcolica pari a 28°. Il liquore si beve liscio o con ghiaccio; come digestivo o bevanda estiva (con molto ghiaccio) o a

Sapori e profumi della nostra terra elaborati secondo una procedura che risale a decenni fa



Amari e liquori. In Sicilia c'è una lunga tradizione

temperatura di frigorifero. La sua lunga preparazione prevede l'infusione di numerose erbe, di fiori e di frutti siciliani secondo gli antichi metodi artigianali. Viene preparato con l'impiego di pregiate partite di acquaviti di vino invecchiate lungamente in botti di rovere di Slavonia. L'Amaro viene ulteriormente affinato in botti di rovere, per poter ottenere la massima armonia tra tutti i suoi ingredienti. Da questi territori ricchi di tradizioni rinasce un'antica ricetta utilizzando erbe aromatiche, foglie d'ulivo e altri ingredienti presenti nel territorio. Seguendo la stessa tradizione, l'Amaro Maranfusa "dolce amaro" a base di erbe dal retrogusto caramellato.

L'amaro è creato seguendo antiche ricette e utilizzando una matura conoscenza delle erbe e degli aromi.

Amaro Punico. È nell'affascinante Marsala che, dall'idea dell'enologo Vito Maltese, nasce la Punico Liquori, con la sua gamma di Liquori e vini liquorosi. Prodotto di punta è l'Amaro Punico, a base di erbe aromatiche e digestive dalle note mediterranee. La Punico Liquori, condensato d'esperienza ed innovazione, è un'azienda in continua evoluzione che ha da poco lanciato sul mercato Punagrò, l'amaro all'arancia di Sicilia realizzato dall'infuso in alcol di scorze di arance biologiche ed erbe officinali. Scoprite tutti i prodotti su www.amaropunico.it

AMARO MARANFUSA
Liquore del Belice

L'amaro Maranfusa è frutto di un'accurata infusione di erbe aromatiche digestive presenti nel territorio

Via Cavour, 30 - Roccamena (PA)
Cell: 320 8115429
Email: marcello.foto@libero.it

www.maranfusaliquoridelbelice.it

Liquore a base di fichi d'India, carrube e scorza d'arancia di Sicilia
Product with prickly pears, carob and orange peel of Sicily

Sono nato siciliano e... I was born in Sicily and...

AMARO UNNIMAFFISSU

Una mania un chiodo fisso, come scoprire una ricetta innovativa frutto del sapiente mix, mai testato in passato, della combinazione inedita di infusi di carruba, fico d'India e scorza d'arancia di Sicilia, sapientemente uniti a gocce di caramello ed erbe aromatiche, ed ecco che nasce l'originale Amaro Unnimaffissu un successo 100% siciliano.

SERVIRE FREDDO SENZA GHIACCIO

SEGUIA SU: f t i g+ www.amarunnimaffissu.com

AMARO
Baciamo le mani

Uomini Facoltosi l'hanno bevuto ieri, i protagonisti lo bevono oggi e per ottimismo brindano al domani

Amari e liquori di Sicilia



Aziende. Dall'Etna a Marsala, dalla Conca d'Oro al Trapanese: numerose le storie di ditte all'avanguardia nel settore della produzione di amari e liquori

Tante le varianti elaborate in diverse parti dell'Isola che conquistano il gusto e fette di mercato

Erbe, arance, radici trasformate in delizie

L'

Amaru Unnimaffissu nasce da un'idea della famiglia Siciliano che opera, in Sicilia, nel settore della distribuzione organizzata da oltre 30 anni. Tutto cominciò nel 2013 quando osservando il vasto mercato dei rosoli tipici presenti sul mercato e realizzati con materie prime selezionate esclusivamente siciliane, l'azienda si accorse che nessuno aveva ancora pensato a realizzare

qualcosa che fosse un cocktail di più ingredienti. Questa "fissazione" trova il giusto mix quando si riesce a fare incontrare, nelle dovute proporzioni, gli infusi di carrube, fichi d'india ed arancia, generando un rosolio dal gusto fresco e particolare. Prendeva corpo così "Amaru Unnimaffissu" che tradotto in Italiano contraddistingue il carattere e la caparbia di chi si mette un qualcosa in testa e non molla mai sino al raggiungimento dello scopo. Nel 2014 l'inizio della vendita.

Baciamo le mani Un'altra importante opera d'arte della pasticceria della famiglia Sparacello è l'amaro "Baciamo le mani", 13 erbe aromatiche che creano un miscuglio di gusti per un amaro artigianale di rara bontà. La bottiglia ha uno stile unico con l'etichetta che mostra il trisavolo della famiglia Sparacello,

vero ideatore di questo "delizioso amaro". Era una persona facoltosa della fine dell'800, la cui storia narra che per il rispetto che gli veniva portato, il saluto che gli davano era "Baciamo le mani". Si è quindi deciso di battezzare l'amaro con questo nome, che oltre a ricordare lui, ricorda tanto la Sicilia di quei tempi. L'amaro **Il Padrino** prodotto dal 2005 dalla famiglia Ruggirello, nasce da un'antica ricetta corleonese, da diverse erbe siciliane unite in maniera armoniosa che gli

Dall'Etna a Marsala, dalla Conca d'Oro al Trapanese: numerose storie di aziende all'avanguardia

confluiscono un sapore unico ed inimitabile. Si uniscono alla linea di produzione il limoncello e le creme nei vari gusti: Pistacchio, mandorla, limone, cioccolato, cantalupo, ecc. **Amaranca.** Nobile Amaro dell'Etna, il primo amaro siciliano ottenuto da erbe officinali, radici e la lavorazione dell'arancia selvatica. Amaranca ha ottenuto la medaglia d'Argento all'"International Wine and Spirit Competition" di Londra, che premia l'eccellenza. Per Amaranca, un riconoscimento mondiale che conferisce ulteriore lustro al prodotto e ne accresce la popolarità e visibilità, e che rende orgogliosa e fiera la grande famiglia della "Romeo Vini", che proprio lo scorso luglio 2018 ha brindato a questo importante risultato.

Amaro dell'Etna nasce alle pendici del vulcano siciliano, con la sua inconfondibile miscela di più di ventisei erbe, fiori, piante, radici e frutti sapientemente miscelati secondo l'antica ricetta originale. Racchiude in sé tutta la passione vulcanica della terra di Sicilia che, dopo oltre cent'anni, continua a offrire intatto il piacere di un gusto intensamente autentico. Naturale, l'Amaro dell'Etna mantiene intatta la sua promessa di un sapore fortemente intenso e pieno. Dal 1901 continua a essere servito ovunque. **La Sclafani Liquori** è una giovane azienda a conduzione familiare che si occupa della produzione di bevande alcoliche a marchio Sclafani e a marchio personalizzato (produzione conto terzi). Il progetto "liquori a marchio personalizzato" in questi ultimi anni ha raggiunto consensi importanti. Per lo sviluppo del progetto "a marchio personalizzato" la Sclafani Liquori mette a disposizione la propria competenza, il proprio laboratorio di produzione per lo sviluppo di una o più ricette.

