



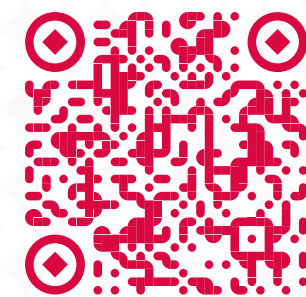
DISARONNO® VELVET

Un'esperienza che combina il sapore avvolgente di Disaronno Velvet con una cremosità irresistibile. Questa versione gelato è la ricetta perfetta per coloro che cercano il sapore unico del liquore e una consistenza leggera e vellutata. Ideale per chi ama abbandonarsi a un piacere rinfrescante, dal primo all'ultimo assaggio.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8741	DISARONNO VELVET NEW		2,5	100

Stella.♦

www.prodottistella.com



Disaronno Ingredients S.p.A.
Via IV Novembre, 12 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com

DISARONNO® gelato experience ♦♦



Stella.♦



DISARONNO®

Un omaggio al liquore italiano più iconico, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Disaronno, con il suo inconfondibile aroma di mandorla e il bouquet di spezie e frutta secca, è l'ingrediente perfetto per trasformare un gelato in un'esperienza unica. Il gelato al Disaronno sprigiona tutta l'eleganza di questo liquore. Ideale per chi cerca un dessert raffinato che racconti una storia di tradizione e autenticità italiana.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8742	DISARONNO AMARETTO		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL		2,5	130-150

LA LEGGENDA DISARONNO

Tutto ha inizio nel 1525, a Saronno. Il pittore rinascimentale Bernardino Luini, un brillante discepolo di Leonardo da Vinci, fu incaricato di dipingere un affresco della Madonna dei Miracoli a Saronno. Per ritrarre la Madonna, scelse come musa una locandiera del posto. Come segno di gratitudine, la donna gli regalò un fiasco pieno di un liquore ambrato, profumato e delicato. Da quel dono nacque la ricetta di Disaronno, che è rimasta immutata fino a oggi.



COME NASCE DISARONNO VELVET

Lanciato nel 2020, Disaronno Velvet è una fresca reinterpretazione di Disaronno Originale. Con una gradazione alcolica più leggera e un profilo più morbido, questa versione unisce il sapore inconfondibile di Disaronno con una texture rinfrescante e vellutata. Il risultato è un liquore perfetto da gustare con ghiaccio o come ingrediente nei gelati.

