

CRODINO 48X10CL

SKU: 907

Söt och lite bitter. Passar perfekt till aperitiv. 48x10cl i glas.

PRODUKT BESKRIVNING

Crodino är en klassisk, italiensk alkoholfri aperitif som skapades redan 1965. Dess unika smakprofil kommer från en blandning av örter, frukter och kryddor som får infusera under en lång period, vilket ger en distinkt kryddig och bittersöt smakupplevelse. Traditionellt serveras Crodino i ett vinglas fyllt med is, toppat med en skiva apelsin för att förhöja de intensiva citrus- och fruktnoterna. För en extra sprudlande känsla kan man tillsätta en skvätt soda.
Denna dryck är inte bara en njutning för smaklökarna utan också en del av den italienska aperitivotraditionen, där den ofta åtföljs av små aptitretare som tapas eller ost och charkuterier. Crodino erbjuder en uppfriskande paus, som en flykt till en solig italiensk piazza, utan alkohol.
Doft: Dröjande apelsin och fruktiga toner, ljust kryddade med örtiga inslag.
Färg: Blond, djupt gul med glimt av orange.
Smak: Mousserande, med en omisskännligt unik smak. Öppnar med citrus och distinkta apelsintoner, vilket leder till en spännande bitter sötma, skiktad med komplex krydda.
Eftersmak: En sofistikerad och överraskande finish av citruskryddighet, med örtiga och träiga undertoner.

Ingredienser: Vatten, socker, aromer, kolsyra. Surhetsreglerande medel: citronsyra, natriumklorid. Färgämnen: E150b och E110.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	255 kJ / 61 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	15,0 g
- varav sockerarter	15,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,01 g

I Italien har man en lång tradition av att dricka alkoholfria aperitifer. Ofta börjar man sin måltid med något läskande, kanske kopplar man av en stund över ett glas på ett café under lunchrasten, eller värmer upp inför utekvällen. I barer över hela Italien ser man ofta italienare med en liten snygg flaska. De njuter en Crodino. Crodino är den mest populära alkoholfria aperitifen i Italien. Crodino har en växande och närmast fanatisk beundrarskara bland Italienvänner över hela världen. Crodino är hemlands musik för en italienare och längtan till Italien för alla oss andra.
Crodino skapades i Piemonte i nordöstra delen av landet 1964. Namnet och drycken kommer från området Crodo dit man rest i århundraden för att dricka av det hälsobringande lokala bergsvattnet, om vars egenskaper det finns mängder av skrönor – några kanske till och med äger ett stråk av sanning. Vattnet till Crodino tas från Lisiel, en av de berömda källbackarna som rinner genom Crodo. Receptet är en väl förborgad hemlighet, framställningen påminner om traditionell gintillverkning där man låter kokande ångor passera genom en kryddkorg.
För att få fram den unika smaken använder man kryddor som kardemumma, kryddnejlika, muskotnöt samt ett stort antal hemliga örter och andra ingredienser. Den bittersöta smaken kommer till övervägande del från apelsinolja och skal från bittra apelsiner och blodapelsiner. Efter destillering och infusion får alla ingredienser giftas samman under sex månader innan källvatten tillsätts och drycken kolsyresätts och buteljeras. Crodino har en bittersöt karaktär som kännetecknar italienska världssuccéer som Campari och Aperol.
Smaken är vuxen och elegant, och möts i en blandning av sött och beskt med toner av apelsin, vanilj, kinin och en torr behaglig kryddighet.