



Liquore Mirto della Costa

 *Il Mirto della Costa:* Le caratteristiche organolettiche del liquore di Mirto si devono al passaggio in soluzione dei pigmenti presenti nella buccia delle bacche, che conferiscono la colorazione al liquore, dei tannini presenti nella polpa, responsabili del gusto astringente, e di composti volatili che conferiscono l'aroma. Il modo migliore di apprezzarlo è consumarlo ghiacciato, versato da bottiglie tenute in congelatore

 *The Myrtle of the Coast:* Its organoleptic characteristics of the Myrtle liqueur are due to the passage into solution of pigments present in the skin of berry, which give the color to the liquor, tannins present in the pulp, responsible for the astringent taste, and volatile compounds which give the aroma. The best way to appreciate it is to consume frozen, poured from bottles kept in the freezer

 *Le Mirto la côte:* Les caractéristiques organoleptiques de la liqueur Mirto sont dues au passage en solution des pigments présents dans la peau des baies, qui donnent la couleur à la liqueur, les tanins présents dans la pulpe, responsables du goût astringent, et des composés volatils qui donnent l'arôme. La meilleure façon de l'apprécier est de consommer congelé, il a versé à partir de bouteilles conservées au congélateur

 *Die Mirto Küste:* Die organoleptischen Eigenschaften des Mirto Likör sind aufgrund der Passage in Lösung zu den vorliegenden Pigmenten in der Haut der Beeren, die die Farbe der Flotte geben, die Tannine in der Zellstoff-, verantwortlich für den astringierenden Geschmack und flüchtige Verbindungen, die geben das Aroma.

Der beste Weg, um es zu schätzen eingefroren zu konsumieren, ist es aus Flaschen gegossen in den Gefrierschrank aufbewahrt

Codice Code	Prodotto Product	Tipo Bottiglia Bottle's type	Capacità Capacity	% Alcool Alc. By Vol.	Packaging Pack
MI05	LIQUORE MIRTO DELLA COSTA	Osta	50 ml	30	60
MI10	LIQUORE MIRTO DELLA COSTA	Opera	100 ml	30	24
MI20	LIQUORE MIRTO DELLA COSTA	Opera	200 ml	30	20
MI50	LIQUORE MIRTO DELLA COSTA	Opera	500 ml	30	6 / 12