

# Il Mallo nocino



<b>Fornitore</b>	Il Mallo S.A.S. Freno Stefano
<b>Famiglia</b>	Liquori
<b>Categoria</b>	Liquori dolci
<b>Segmento</b>	Liquori alle erbe
<b>Tipologia</b>	Liquori alle erbe
<b>Formato</b>	70 cl
<b>Grado alcolico</b>	40% vol.
<b>Invecchiamento</b>	Nessuno
<b>Materia prima</b>	.
<b>Zona di produzione</b>	Emilia Romagna

---

## Tipo di distillazione/tecniche produttive

.

---

## Note/caratteristiche del prodotto

L'Azienda "IL MALLO" ha fatto del Nocino il suo prodotto di maggior prestigio , producendo il Nocino seguendo sempre scrupolosamente l'antica ricetta di famiglia. Tutte le materie prime vengono scrupolosamente selezionate collaborando al meglio con i propri fornitori. Le noci ancora verdi nel loro mallo vengono selezionate scegliendo quelle più intatte, più tonde e più ricche di profumo. Vengono così tagliate e messe in infusione in alcool, a tutto grado, per minimo 11 mesi. In seguito le noci vengono torchiate e l'infuso così ottenuto viene lasciato in affinamento per minimo altri 7 mesi. In seguito viene trasformato in liquore Nocino aggiungendo acqua, alcool, zucchero e l'infuso di spezie.

---