

# Liquore Calabro Porcino



<b>Fornitore</b>	Tek Bar
<b>Famiglia</b>	Liquori
<b>Categoria</b>	Liquori dolci
<b>Segmento</b>	Liquori alle erbe
<b>Tipologia</b>	Liquori altre essenze
<b>Formato</b>	50 cl
<b>Grado alcolico</b>	30% vol.
<b>Invecchiamento</b>	Nessuno
<b>Materia prima</b>	alcool, zucchero, porcini essiccati
<b>Zona di produzione</b>	Calabria

---

## Note/caratteristiche del prodotto

Il Porcino Calabro é prodotto per macerazione del fungo porcino raccolto in primavera ed autunno sulle montagne della Sila. Il lavoro di raccolta del Porcino é molto duro ed impiega diversi raccoglitori esperti che conoscono approfonditamente il sottobosco silano e la stagionalitá di maturazione che varia molto in funzione delle condizioni pedoclimatiche e vegetative Presilane e Silane. Il liquore di Porcino Calabro é l'unico realizzato con l'impiego di solo Porcino Silano senza alcuna aggiunta di coloranti ed aromi. É un ottimo aperitivo e si presta bene per drink a base di whiskey come il Manhattan e l'Old Fashioned. Puó essere benissimo utilizzato in cucina per aromatizzare pietanze al fungo quali brasati, scaloppine e risotti

---