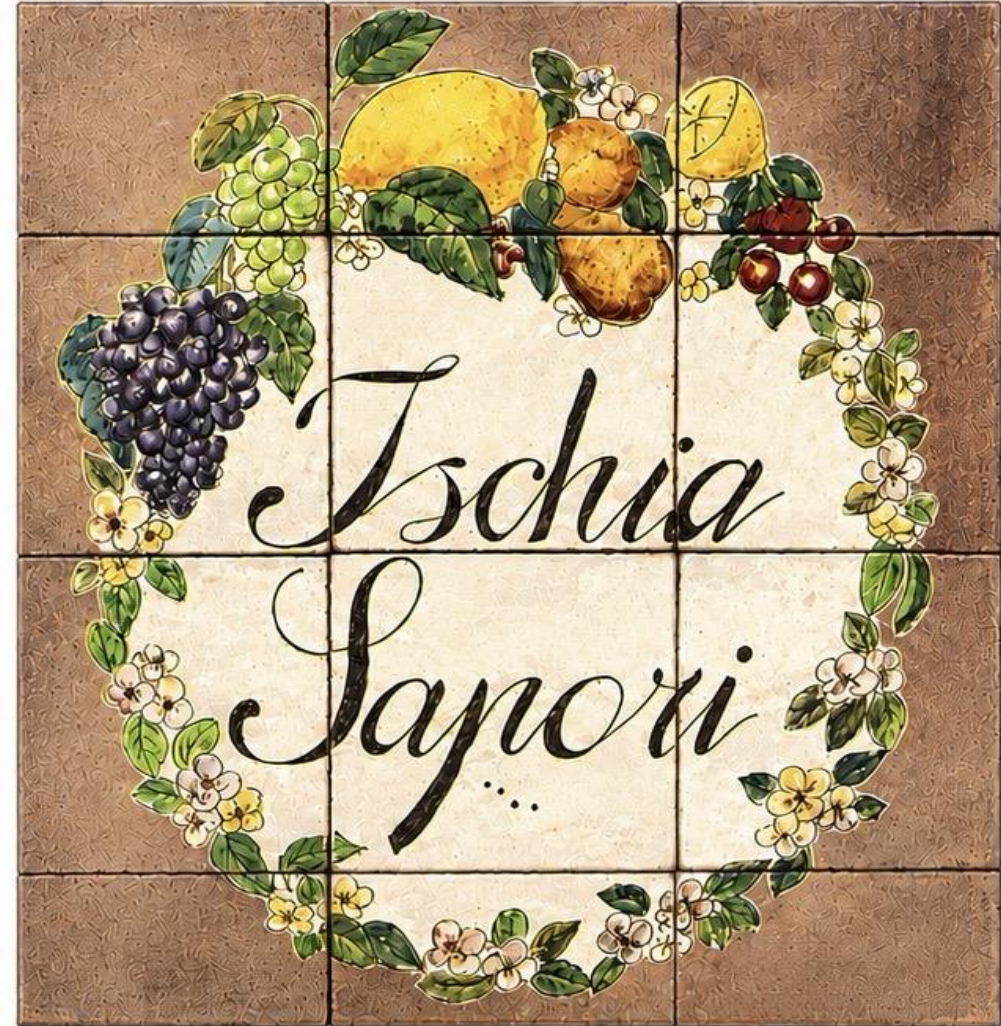


Fabbrica di liquori





La Rucola, detta anche "Ruchetta", è una specie da orto utilizzata per le sue foglie che vengono consumate da sole o insaporiscono altre insalate. Tipica la rucoletta e pomodorini ma ancor più l'evera e purchiacchiell" autentica specialità ischitana. L'Eruca Sativa si può trovare allo stato spontaneo nei siti più disperati ma soprattutto in orti familiari. Il frutto è una siliquetta. Le foglie, deliciosamente piccanti, si ottengono seminando a spaglio da fine inverno a fine estate.



**il RUCOLINO®
è SOLO
Ischia Saponi®**



RUCOLINO®

Ischia
Sapori

Il marchio registrato **Rucolino** trae il nome dalla cosiddetta “ruchetta” od anche “rucola” che cresce con dovizia nei siti più disparati ma soprattutto in orti familiari. Mai prima d’ora l’“eruca sativa” aveva dato il nome alla produzione di un liquore che utilizzasse le sue foglie.

Produttore

Ischia Sapori s.r.l.

Zona di produzione

L'intera isola d'Ischia

Varietà impiegate

Ne esistono due specie: la cosiddetta “riccia” a foglia sottile, molto vivace dal gusto piccante con sapore decisamente amaro, e la “vellutata” a foglia larga meno forte dal gusto lievemente amaro. Bucce degli agrumi nobili del solare frutteto della Fattoria la Spadara.

Tecnica di produzione

Il sistema di produzione è stato preso in prestito dalle antiche ricette degli amari fatti in casa. Come per i rosoli, la foglia della rucola va trattata con molta delicatezza nella fase di macerazione dopo che si è ottenuto un infuso di bucce di agrumi. Erbe e radici. La Ischia Sapori mantiene segreta la combinazione degli aromi espressi nella preparazione del prodotto.

Colore: ambrato con sfumature tendenti all'arancio carico.

Profumo: fruttato, agrumato con leggero aroma di caramella di zucchero.

Sapore: morbido, tonico, carezza leggermente il palato, retrogusto amarognolo.

Gradazione: 30% vol.

Temperatura: 10/12° C.

Abbinamento gastronomico: ottimo fine pasto può correggere piacevolmente il caffè napoletano.





le erbe selvatiche



l'amaroncello

il limoncello amaro



liquiris



limoncello scorza di limone



le nostre creme



le nostre creme



i rosoli



liquori da camino



i liquori di bosco



rucolino bitter

Scheda Tecnica Rucolino Bitter



Alcolato arancio rosso (*Citrus sinensis*)
Alcolato arancio selvatico (*Citrus aurantium*)
Alcolato carciofo (*Cynara Scolymus*)
Alcolato elicrisio (*Helichrysum italicum*)
Alcolato genziana radice (*Gentiana lutea*)
Alcolato coriandolo (*Coriandrum sativum*)
Alcolato quassio (*Quassia amara*)

DICITURE IN ETICHETTA: APERITIVO - 14,5 ALC.VOL.

INGREDIENTI: ACQUA, ZUCCHERO, ALCOOL, AROMI NATURALI, COL. E122, COL. E102

SHELF LIFE: per quanto riguarda la data di scadenza e la durata minima, si fa presente che il prodotto non necessita di tale dicitura. Comunque si consiglia di mantenere il prodotto lontano da fonti di calore e luce intensa e di consumarlo preferibilmente entro un anno da quando viene aperta la bottiglia.

OGM: (regolamenti CHE 1829/2003 e 1830/2003): il prodotto non è OGM, non è costituito ne contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti a partire da OGM. Pertanto nessuna etichettatura aggiuntiva è necessaria.

ALLERGENI: (regolamento CEE 1169/2011): il prodotto non contiene sostanze allergeniche.

rupis gin botanico

Rupis

Il Gin Botanico Ischitano

Presentazione:

Questo gin è caratterizzato dalle nostre botaniche ischitane: rucola selvatica, Pipernia (timo selvatico), limone e corbezzolo. Quest'ultimo armonizza la selvaticità degli altri ingredienti principali. A differenza dei London dry Gin che solitamente vengono serviti con una tonica botanica per esaltarne il sapore ed i profumi, Il Rupis non ne ha bisogno e si sposa con una acqua tonica neutra, oltre ad essere un ottimo digestivo assoluto, "on the rocks", ghiacciato o come storicamente servito a temperatura per gli intenditori dei distillati come la vodka, la grappa ed i veri amanti del Gin. Ideale per preparare cocktails unici.

SCHEDA TECNICA

GIN DISTILLATO RUCOLA PIPERNIA LIMONE CORBEZZOLO 42% ALC.VOL

Distillato bacche di ginepro (*Juniperus communis*) - Alcolato rucola (*Erva sativa*) - Alcolato pipernia (*Thymus serpyllum*) - Alcolato limone (*Citrus limon*) - Alcolato corbezzolo (*Arbutus unedo*)

DICITURE IN ETICHETTA: GIN INGREDIENTI:

distillato bacche di ginepro, alcolato rucola, alcolato pipernia, alcolato limone, alcolato corbezzolo

SHELF LIFE: per quanto riguarda la data di scadenza e la durata minima, si fa presente che il prodotto in quanto "GIN" non necessita di tale dicitura. Comunque si consiglia di mantenere il prodotto lontano da fonti di calore e luce intensa e di consumarlo preferibilmente entro un anno dall'apertura della bottiglia.

OGM: (regolamenti CHE 1829/2003 e 1830/2003); il prodotto non è OGM, non è costituito ne contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti a partire da OGM. Pertanto nessuna etichettatura aggiuntiva è necessaria.

ALLERGENI: (regolamento CEE 1169/2011); il prodotto non contiene sostanze allergeniche.



agrumis gin botanico

AGRUMIS

Il Gin Botanico Ischitano

Presentazione:

Questo gin è caratterizzato dalle nostre botaniche ischitane:

distillato bacche di ginepro, distillato arancio rosso, distillato pompelmo, distillato mandarino, distillato arancio selvatico, distillato limone, distillato cedro, distillato salvia, distillato coriandolo.

(Citrus sinensis) (Citrus paradisi) (Citrus reticulata) (Citrus aurantium) (Citrus limon) (Citrus medica) (Salvia officinalis) (Coriandrum sativum).

A differenza dei London dry Gin che solitamente vengono serviti con una tonica botanica per esaltarne il sapore ed i profumi, l'Agrumis non ne ha bisogno e si sposa con una acqua tonica neutra, oltre ad essere un ottimo digestivo assoluto, "on the rocks", ghiacciato o come storicamente servito a temperatura per gl'intenditori dei distillati come la vodka, la grappa ed i veri amanti del Gin. Ideale per preparare cocktails unici.

DICITURE IN ETICHETTA:

GIN DISTILLATO CON AGRUMI 42% ALC.VOL

INGREDIENTI: distillato bacche di ginepro, distillato arancio rosso, distillato pompelmo, distillato mandarino, distillato arancio selvatico, distillato limone, distillato cedro, distillato salvia, distillato coriandolo.

SHELF LIFE: per quanto riguarda la data di scadenza e la durata minima, si fa presente che il prodotto in quanto "GIN" non necessita di tale dicitura. Comunque si consiglia di mantenere il prodotto lontano da fonti di calore e luce intensa e di consumarlo preferibilmente entro un anno dall'apertura della bottiglia.

OGM: (regolamenti CHE 1829/2003 e 1830/2003); il prodotto non è OGM, non è costituito ne contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti a partire da OGM. Pertanto nessuna etichettatura aggiuntiva è necessaria.

ALLERGENI: (regolamento CEE 1169/2011); il prodotto non contiene sostanze allergeniche.



grappa riserva 18 mesi rovere

