



## Limoncello del Carnevale

Ancient recipe of the convivial tradition of Puglia. In the period from December 16th, with the start of the traditional Putignano carnival until the last Tuesday, also named "fat Tuesday", the people drink lemon liqueur during "dancing evenings". Rich in Mediterranean aromas, it is also known for its digestive virtues. The product is absolutely natural, obtained by hand, with the infusion of lemon peels into pure alcohol.

Antica ricetta della tradizione conviviale della Murgia Barese. Nel periodo carsnalesco dal 16 dicembre con l'inizio del tradizionale Carnevale attraverso le "Propaggini" fino al martedì Grasso a Putignano si usava sorseggiare il liquore di limone durante le "serate danzanti".

Ricco di aromi mediterranei, inoltre è conosciuto per le sue virtù digestive. Il cosiddetto "ammazza caffè" è un rito importante del pasto Pugliese e non solo: oltre ad aiutare la digestione, rappresenta anche un momento per rilassarsi e dire quattro chiacchiere con i commensali a chiusura del pasto.

*Ancient recipe of the convivial tradition of Puglia. In the period from December 16th, with the start of the traditional Putignano carnival until the last Tuesday, also named "fat Tuesday", the people drink lemon liqueur during "dancing evenings". Rich in Mediterranean aromas, it is also known for its digestive virtues. The product is absolutely natural, obtained by hand, with the infusion of lemon peels into pure alcohol.*



**Ingredienti** Acqua, alcool, zucchero, infuso bucce fresche di limone, aroma naturale di limone

**Contenuto** 500 ml

**Gradazione** 30% vol

**Temperatura di Servizio** 0 °C

**Ingredients** Water, Alcohol, Sugar, lemon peels, natural aroma of Lemon

**Content** 500 ml

**Gradation** 30% vol

**Service Temperature** 0 °C