



## Lazzaroni Amaretto Amarena Cherries

Le Autentiche "Lazzaroni Amaretto - Amarena Cherries" sono amarene candite allo sciroppo di Amaretto Lazzaroni, che nasce dalla macerazione dei famosi biscotti Amaretti Chiostro di Saronno, e rende unico questo prodotto. Solo le migliori amarene accuratamente selezionate e denocciolate vengono candite per decorare cocktails, guarnire dolci, torte e semifreddi o per arricchire il gelato.

*Authentic "Lazzaroni Amaretto - Amarena Cherries" are wild black Amarena cherries soaked in Lazzaroni Amaretto flavored sugar sirup, which comes from the maceration of famous Amaretti Chiostro di Saronno biscuits. Gourmet cherries lovely crafted by Lazzaroni family. Only the very best black Amarena cherries are carefully selected stoned and sweetened to garnish cocktails, desserts, or used on the top of cakes or ice-cream.*





## UNICITÀ del PRODOTTO • PRODUCT UNIQUENESS

Prodotto utilizzando Amarene pugliesi candite allo sciroppo di Amaretto Lazzaroni, che nasce dalla macerazione dei famosi biscotti Amaretti Chioistro di Saronno, base anche del famoso liquore Amaretto Lazzaroni prodotto a Saronno a partire dal 1851.

*Made using wild, black amarena cherries from Apulia region in Italy. Flavored with Lazzaroni Amaretto, based on the maceration of famous Amaretti Chioistro di Saronno biscuits. Lazzaroni has been making Authentic Italian Amaretto Lazzaroni, in Saronno Italy, since 1851.*

## CARATTERISTICHE

**INGREDIENTI:** Ciliegie, sciroppo di zucchero (zucchero + glucosio + acqua), succo concentrato di amarena, acido citrico, aroma Amaretto Lazzaroni, coloranti E163 (Anthocyan). 50% Ciliegie candite - 50% Sciroppo.

Contiene il 50% di frutta e 50% di sciroppo. **Calibro: 20. Non contiene alcohol. Non contiene conservanti.**

**TMC:** teoricamente 42 mesi; dichiarati 36 mesi.

**USO:** Le preferite decorazioni per cocktail, da parte di esigenti bartender e mixologist.

**ALTRE MODALITÀ D'USO:** Ideali per l'impiego in gelateria (decorazione di coppe gelato) e in pasticceria (faritura e decorazione torte). Inoltre, una volta terminate le amarene, è possibile utilizzare lo sciroppo residuo per variegare il gelato o per aromatizzare creme o pan di Spagna, per dissetanti bibite, ghiaccioli o granite; se, invece, aggiungiamo allo sciroppo del latte fresco possiamo ottenere freschi e gustosi frappé.

## FEATURES

**INGREDIENTS:** Cherries, Sugar syrup (sugar + glucose + water), Sour cherry concentrated juice, Citric Acid, Amaretto Lazzaroni Flavour, Colours E163 (Anthocyan). 50% Candied Cherries - 50% Syrup.

*Made using wild, black amarena cherries from the Apulia region in Italy. Flavored with Lazzaroni Amaretto, based on the maceration of famous Amaretti Chioistro di Saronno biscuits; Lazzaroni has been making Authentic Italian Amaretto Lazzaroni, in Saronno Italy, since 1851.*

*Contains 50% candied cherries and 50% syrup. Size: 20. Does not contain alcohol. No thickening agents of any type and no preservatives are used.*

**SHELF LIFE:** Theoretical: 42 Months; stated (Best before end) 36 Months

**USE:** The preferred cocktail garnish for discerning bartenders and mixologist: each whole, dark red, pitted cherry has a sweet tart flavor that will enhance any cocktail. Elevate your cocktail garnish game with the sophisticated flavors of Lazzaroni Amaretto Italian Cocktail Cherries. These gourmet cherries are nothing like the bright-red, sticky-sweet maraschino cherries used at dive bars across the globe. Instead, they are lovingly crafted by Lazzaroni, the company that has been making authentic Italian Amaretto since 1851. The cherries are carefully soaked in a special syrup that relies heavily on the sweetness of Amaretto to counterbalance their natural tartness. Whether you want to craft a Manhattan that's truly mouthwatering or add a little special something to your next sundae, these Amaretto cocktail cherries from Lazzaroni are as versatile as they are delicious.

**ALSO TASTE** great as an ingredient or garnish on entrees or desserts, especially on ice cream; once the cherries are finished, it is possible to use the syrup for thirst-quenching long drinks, ice lollies, water-ices and milkshakes; adding the syrup to fresh milk, you'll obtain fresh and tasty shakes.



CODICE CASE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI P. CARTONE UNITS P. CASE	CODICE BARRE EAN CODE	CODICE BARRE CARTONE CASE EAN CODE	CASSE A PIANO CASES P. LAYER	CASSE A PALLET CASES P. PALLET
DAMARENE400	400 g	12	8002873021658	18002873021655	14	140