



GOCCE
DI PUGLIA
LIQUORI ARTIGIANALI

Gocce di Puglia

via Mazzini, 111 - 70044

Polignano a Mare (BA)

tel. 0804248166 fax. 080/4248166

www.goccedipuglia.it

info@goccedipuglia.it



GOCCE
DI PUGLIA

LIQUORI ARTIGIANALI

HOMEMADE LIQUOR





**ROSOLIO
DI CIOCCOLATO:
CHOCOLATE
ROSOLIO**

Rosolio di cioccolato
ottenuto dal cacao
fondente con alcool
e zucchero.

*Al fine di esaltare
il gusto e gli aromi
di questo delicato liquore
si consiglia di degustare
il prodotto ghiacciato.
Risulta un ottimo fine pasto.
Vol. 17° cl. 70.*

Ingredienti:

Zucchero, alcool,
cacao in polvere 5%,
cacao fondente 1%,
latte scremato in polvere e aromi naturali.

Metodo di lavorazione:

Infusione



**ROSOLIO
DI CARRUBA:
CAROB
ROSOLIO**

Rosolio di carruba ricavato
dalla percolazione di carrube locali.
Il suo sapore così delicato e la sua
gradazione lo paragonano alla grappa.

*Va servito ad una temperatura
tra i 2 e 3 gradi.
Dopo pranzo risulta
un ottimo digestivo,
Vol. 39 cl. 70.*

Ingredienti:

Infuso di carrube, zucchero e alcool.

Metodo di lavorazione:

per colazione

Tramandata da generazione in generazione, la produzione dei nostri rosoli, avviene rigorosamente secondo antiche ricette ereditate dai nostri antenati.

Nell'antichità questi liquori venivano preparati soprattutto in occasione dei matrimoni e venivano offerti agli sposi come augurio della loro unione.

Il rosolio è il primo liquore per signore della storia in quanto moderatamente alcolico (caratterizzato dal suo profumo,

che assume a seconda delle fragranze aggiunte all'alcool).

Per questi motivi il rosolio è riconosciuto come il più casalingo dei liquori. La sua particolarità è la svariata gamma

di colori che assume in base alla fragranza aggiunta all'alcool che lo contraddistingue come il liquore da salotto per eccellenza.

In passato veniva servito in bicchieri di cristallo per ammirarne i riflessi dell'infuso.

Prossimamente la nostra gamma di prodotti si allargherà con altre tipologie:

- 1 rosolio al cioccolato piccante
- 2 rosolio all'ulivo
- 3 rosolio alla rucola

Gocce di Puglia vanta originalità e qualità, ed offre i migliori rosoli ottenuti da una accurata selezione di ingredienti naturali.

Gocce di Puglia offers the best and most original rosolios made with highly selected natural ingredients.

Handed down by generation in generation, our production of rosolio is according to ancient recipes inherited by our ancestors.

In origin rosolios were prepared on the bridegrooms as wish for their union.

Rosolio is the first liqueurs for lady in how much moderately alcoholic.

Its particularity is the varied range of colors that assumes (in base) to the (fragranza) joins to the alcohol. Rosolio is for this reasons (liquore da salotto).

In the past was served in glasses of crystal for admiring its reflexes.

Shortly our range of products will widen with other typologies:

- 1 rosolio at spicy chocolate
- 2 rosolio to the "ulivo"
- 3 rosolio alla rucola.



**ROSOLIO
DI LIQUIRIZIA:
LIQORICE
ROSOLIO**

Rosolio di liquirizia
con gradevolissimo
retrogusto di pura radice
di liquirizia.

Va servito
ad una temperatura di 0°.
Risulta un ottimo digestivo.
Vol. 25° cl. 70.

Ingredienti:
Estratto di liquirizia 10%,
zucchero, alcool e aromi naturali.

Metodo di lavorazione:
infusione



**ROSOLIO
DI MANDORLA:
ALMOND
ROSOLIO**

Rosolio di mandorla ricavato
dalla lavorazione della pasta
di mandorla.

*Al fine di esaltare il gusto
e gli aromi di questo delicato
liquore si consiglia di degustare
il prodotto ghiacciato.
Risulta un ottimo fine pasto.
Vol. 17° cl. 70.*

Ingredienti:
Panna, latte, zucchero,
sciroppo di glucosio, proteine del latte,
pasta di mandorla 2%
(zucchero e mandorla),
alcool e aromi naturali.

Metodo di lavorazione:
Infusione



**ROSOLIO
DI LIMONE:
LEMON
ROSOLIO**

ottenuto dalla lavorazione
di limoni locali.

Va servito
ad una temperatura di 0°.
Dopo pranzo risulta
un ottimo digestivo.
Vol. 30 cl. 70.

Ingredienti:
Infuso di scorza di limoni,
alcool e zucchero.

Metodo di lavorazione:
infusione



**ROSOLIO
DI VINO PRIMITIVO:
NEW WINE (NOVELLO)
ROSOLIO**

apprezzabile da tutti coloro
che amano i gusti raffinati.

Va servito
ad una temperatura
di 0° . Vol. 27° cl. 70.

Ingredienti:
Vino primitivo DOC,
zucchero alcool succo
di amarene e aromi naturali.

Metodo di lavorazione:
infusione