



## Amaro Lazzaroni

Amaro ottenuto tramite l'infusione di particolari e selezionate erbe e piante officinali, radici e bacche provenienti dalla Valtellina (Teglio), luogo di origine della Famiglia Lazzaroni. È ancora uno dei più classici digestivi italiani, oggi riscoperto come base per cocktails.

*It is a delicious bitter liqueur made through the infusion of selected herbs, roots and berries grown up in Valtellina (Teglio), Lazzaroni's family hometown. It is the most common Italian digestif, rediscovered today as cocktail ingredient.*

**Ricettario Lazzaroni**  
**Lazzaroni Recipes Book**  
1884 - 1897



**To Lazzaroni Amaro**  
**International Review of Spirits**  
**94 • Gold Medal • "EXCEPTIONAL"**

"Colore marrone. Aromi ricchi di olio di menta piperita, cola, e spezie, con un corpo medio pieno, satinato, vivace, moderatamente dolce. Sapore amaro caldo e complesso di radici amare e erbe, pino e pepe. Retrogusto di pompelmo e miele."

*"Brown color. Rich aromas of peppermint oil, cola, and baking spices with a satiny, lively, moderately sweet medium-full body and a warming, complex, very long bitter roots and herbs, pine, pepper, and honeyed grapefruit finish. A sensationally drinkable minty Amaro."*

**Beverage Tasting Institute**



## UNICITÀ del PRODOTTO • PRODUCT UNIQUENESS

Liquore creato alla fine del 1800, e ancora preparato secondo le antiche ricette gelosamente custodite. Un'esplosione di sapori in un unico prodotto: un delicato equilibrio amaro/dolce. Erbe, radici e bacche sono trattati separatamente nel rispetto di dosi e tempi (infusi, estrazioni, macerazione, ecc.) in modo che possiamo cogliere solo la fine espressione di ciascun aroma. Una volta che l'infusione di erbe viene mescolata con acqua e zucchero, il prodotto deve riposare per almeno 48 ore prima di essere imbottigliato. In questo modo l'Amaro ottenuto diventa uniforme e possono essere apprezzate le oltre 60 erbe da cui si ottiene.

*Liquor born at the end of 1800, still prepared according to the old family recipe jealously guarded. An explosion of flavors in a single product: a fine bittersweet balance. Herbs, roots and berries are processed separately, respecting all the doses and timings (infusions, extractions, maceration, etc.) so that we can get only the finest of each aroma. Once the infusion of herbs mixed with water and sugar is done, the product must rest for at least 48 hours before being bottled. In this way the Amaro becomes round, aromatic and every palate can appreciate the over 60 herbs it is obtained from.*

## CARATTERISTICHE

**INGREDIENTI:** Acqua, zucchero, infuso alcolico di erbe, aromi naturali. Colorante: caramello (E150b).

**MODALITÀ USO:** L'Amaro è uno dei più tipici dopo cena italiana. Può essere gustato liscio, con ghiaccio, o con una scorza d'arancio.

## FEATURES

**INGREDIENTS:** Water, sugar, alcoholic herbs infusion, natural flavours. Colored with caramel (E150b).

**USE:** The Amaro is one of the most typical Italian after dinner. You can drink it straight, with ice or with an orange zest.

### AMARO SUNSET

- 1 1/2 oz. Lazzaroni Amaro
- Succo d'arancio [orange juice]

Mettere l'Amaro in un bicchiere tumbler.  
Aggiungere il succo di arancia e una spruzzata di granatina.  
*Pour into a highball glass and top off with orange juice and a splash of grenadine.*

### MIDNIGHT SMASH

- 6 More [6 Blackberries]
- Succo di 1 limone [Juice of 1 lemon]
- 1 oz. Lazzaroni Amaro [1 oz. Lazzaroni Amaro]
- 1 oz. Vodka-arancio [1 oz. Vodka-orange flavored]
- 2 oz. Birra allo zenzero [2 oz. Ginger beer]

Mettere le more in uno shaker.  
Aggiungere il succo di limone, l'Amaro e la vodka arancio.  
Agitare energicamente con ghiaccio.  
Schiacciare sul ghiaccio in un bicchiere tumbler.  
Aggiungere la birra allo zenzero e guarnire con una fetta di arancio.  
*Muddle blackberries in a cocktail shaker. Add the lemon juice, Amaro, and orange flavored vodka. Shake vigorously over ice. Strain over ice in highball glass.*  
*Add ginger beer and garnish with an orange wheel.*

### VERTIGO

- 2 oz. Lazzaroni Amaro
- 1/2 oz. Succo di limone [lemon juice]
- Ginger Ale
- spicchio di lime [Lime wedge]

Mescolare il succo di limone al ginger ale in un bicchier tumbler. Versare l'amaro.  
Guarnire con uno spicchio di lime.  
*Stir lemon juice and ginger ale over ice in a highball glass.*  
*Float Amaro on top.*  
*Garnish with a lime wedge.*

CODICE CASE	CAPACITÀ SIZE	ALC % ALC %	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
AMARO70	Bott. 70 cl	25	6	8002873012601	18002873012608	21	84
AMARO75	Bott. 75 cl	25	6	084848725301	10084848725305	21	84