



Liquori Dolci



La nostra storia ha radici profonde nel territorio d' Abruzzo...

Our history has deep roots in the land of Abruzzo...



Artemisia, fondata nel 1998, è il racconto di una bellissima storia di famiglia, un incontro tra due fratelli dove l' **entusiasmo** personale unito alla **passione** e il rispetto per la montagna aquilana e le sue essenze, valori trasmessi fin da piccoli dal padre Vincenzo, fanno da trait d'union tra Cesare e Franco Farroni. Seppure cresciuti all'interno dell'azienda di famiglia con una centenaria esperienza nell'ambito del commercio all'ingrosso negli anni si specializzano in settori differenti dove maturano una significativa esperienza da un lato nell'ambito dei liquori e dall'altro nella produzione artigianale del prodotto dolciario tipico della città dell'Aquila, il torrone tenero al cioccolato. Questa differenziazione e netta caratterizzazione del marchio Artemisia ha consentito nel 2015, in sostanza nella piena maturità umana e professionale dei suoi titolari, di dare un profilo rinnovato all'azienda segnando fortemente l'incontro dei singoli percorsi personali dei due fratelli supportati anche dall'entusiasmo dei giovani figli pronti alle sfide dei prossimi anni.

*nasce
Artemisia Liquori*

*in piena crisi economica l'azienda continua nel
suo percorso ininterrotto di crescita aziendale*

*l'anno del rinnovo
Artemisia Dolci e Liquori*

1998

2008

2015

*Artemisia Liquor
was born*

*The enterprise continues in uninterrupted
growth despite the economic crisis*

*The year of renovation for
Artemisia pastries & liquor*

Artemisia was founded in 1998 and is an amazing **story of two brothers**, Cesare and Franco Farroni, united in their **enthusiasm** and **passion** partnered with respect for the L'Aquila Mountain, its fragrances and the values instilled since boyhood by their father, Vincenzo. They have grown up together within the enterprise and with 100 years of experience passed down through the generations in the wholesale business and have, in the meantime, specialized in two different sectors complementing each other remarkably. They have developed their individual careers and expertise in the areas of liquor production and the preparation of the well-known gourmet dessert & local specialty in Aquila, the delicate & creamy chocolate Italian Nougat. In 2015 this unique characterization of the brand Artemisia granted the ability to create a revived image strongly promoting the independent course of each brother, in light of their advanced professional experience. The family history is strongly supported by their young children's enthusiasm in upholding the family traditions in the forthcoming years.



Ci troviamo a l'Aquila da generazioni, 700 metri di altitudine sul declivio di un colle, un clima secco ed asciutto cui si associano notevoli escursioni termiche per la presenza di imponenti massicci montuosi. Condizioni ideali per la produzione della "Genziana" e il "Genepi" insieme alla "Liquirizia", alla "Rattafia" e al "Nocino" diventati quasi naturalmente l'oggetto di questo nuovo corso della nostra azienda.

We have been on the hillside of Aquila for countless generations, at 700 meters altitude with a dry climate and significant temperature ranges due to the towering mountain chain. These are ideal conditions for the production of the "Gentian", the "Genepi" together with the "Liquorice", the "Rattafia" and the walnut "Nocino" therefore it has naturally become the focal point of our enterprise.



Amore e Passione per un territorio unico

Love and passion for an extraordinary territory.



Molto abbiamo ereditato dall'esperienza acquisita negli anni nella produzione di liquori con le sue essenze che ora sono diventate anche ingredienti fondamentali dei nostri prodotti dolci. Dobbiamo tanto a questo territorio dove fondiamo le nostre "radici" ed è nostro dovere far conoscere e tramandare alle generazioni future i nostri know-how e le nostre tradizioni nel pieno rispetto delle tecniche artigianali acquisite nel tempo.

We inherited a lot from the experience gained over the years, producing liqueurs with essences who are now also become essential ingredients of our sweet products.

We owe so much to this land where we base our roots and it is our duty recount and pass on to the future generations our know-how and our traditions, in full respect of the artisan techniques acquired over time.



Tipicità abruzzesi, tradizioni
e una storia di famiglia.

Abruzzo specialities, traditions and a family story.



Utilizziamo pochissimi ingredienti per le nostre ricette, tutte materie prime selezionate tra le **tipicità territoriali italiane**, a cui aggiungiamo le **tradizioni** uniche della nostra terra e non solo. Una forte vocazione ai processi manuali artigianali e alla nostra cultura del luogo ma sempre con un occhio all'innovazione e alla continua crescita tecnologica. I nostri liquori vengono realizzati artigianalmente, dopo un'accurata selezione di erbe, radici e frutti di alta qualità, raccolti a corretta maturazione. L'intero processo produttivo si svolge in azienda, così possiamo concretamente garantire la genuinità ed artigianalità del processo produttivo.

We use very few ingredients in our recipes, putting to good use all of the finest quality products from Italian territory in which we adjoin to the unique traditions. Our dedication to the trade and artisan process, our strong cultural values and yet always eager to continue in innovative and technological growth. After meticulous selection of quality herbs, roots, and fruits, harvested when perfectly ripened, our liqueurs are created using our home brewed process.

The entire production process takes place within our home enterprise therefore we are able to objectively guarantee the authenticity and craftsmanship of the production process.



Genziana



PRODOTTO
PRODUCT



CODICE
CODE



CAPACITÀ
CAPACITY



% VOL
ABV



PZ/CRT
PC/CTN

| | | | | |
|------------------|--------|------|-----|---|
| Genziana 200 ml | LIQ022 | 200 | 32° | 6 |
| Genziana 500 ml | LIQ002 | 500 | 32° | 6 |
| Genziana 700 ml | LIQ014 | 700 | 32° | 6 |
| Genziana 1000 ml | LIQ153 | 1000 | 32° | 6 |
| Genziana Deluxe | LIQ006 | 500 | 32° | 6 |

Genziana

Tra le 500 specie di genziana, quella lutea o gialla è la più ricercata. Si rifugia in angoli remoti della montagna quasi per rendere più esclusivo il suo sapore amaro ed il suo grato odore. Il glucoside amaro che è contenuto in essa è conosciuto da tempi molto antichi come dotato di virtù medicinali. Digestiva, febbrifuga, dal sapore forte che rimane a lungo nel gusto, sembra quasi vocata a proteggere la salute dei montanari che la trattano con sapienza antica e sperimentata. Se ne usa la radice. Si mette in infusione in alcool per quaranta giorni, si filtra, si diluisce e si lascia invecchiare.

Among the 500 species of gentian, the luteum or the yellow pigmented specie is the most favored. This plant hides away in the secret places of the mountain seemingly reserving its exclusive aromatic flavor and its gratifying fragrance. The pungent glycoside which it contains is well known, ever since the days of old, for its medicinal virtues. As a digestive aid with antipyretic (fever-reducing) properties, the distinct flavor lingers pleasantly dal sapore forte che rimane a lungo nel gusto, and almost seems appointed to protect the health of the mountaineers who manage it wisely and with extended experience.

The root is infused in pure alcohol for 40 days, then filtered, diluted and left to age.



Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di radici di genziana lutea.

Ingredients: alcohol, sugar, Gentian root (*Gentiana lutea*) infusion.



500 ml

Astuccio

700 ml

Deluxe 500 ml

1000 ml



Genziana di Vino

Liquore unico e speciale, dal gusto particolarmente intenso. L'unione del vino e della genziana rende questo prodotto un ottimo digestivo.

La gradazione alcolica inferiore alla classica genziana, lo rende soffice nel sapore e consente di apprezzare le sue molteplici sfumature aromatiche.

This is a unique and distinguished liqueur with a particularly intense flavor, a perfect digestive aid due to the blend between wine and the gentian root.

The alcoholic grade is inferior to that of the classic Gentian Liqueur, offering a softer flavor therefore permitting a greater appreciation for the multiple aromatic fragrances.

Ingredienti: infuso di radici di genziana lutea, vino bianco (contiene solfiti), alcool e zucchero.

Ingredients: Gentian root (*Gentiana lutea*) infusion, white wine (containing sulfites), alcohol and sugar.



500 ml

Astuccio

700 ml

1000 ml

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|--|---|
| Genziana di vino 200 ml | LIQ134 | 200 | 22° | 6 |
| Genziana di vino 500 ml | LIQ104 | 500 | 22° | 6 |
| Genziana di vino 700 ml | LIQ105 | 700 | 22° | 6 |
| Genziana di vino 1000 ml | LIQ106 | 1000 | 22° | 6 |

INVECCHIATO
IN BARRIQUES



Genziana Don Vincenzo

Prodotto unico, dal gusto intenso ed inconfondibile, realizzato attraverso l'invecchiamento in barriques, per 24 mesi, del liquore tradizionale di genziana. È imbottigliato e distribuito in confezione elegante, che si distingue anche per la preziosa etichetta, a sottolineare l'originalità e la speciale qualità del prodotto.

Rising from the traditional Gentian Liqueur this is an exclusive product which is aged in oak barrels for 24 months, and it embodies an intense and unmistakable flavor. It is bottled and distributed in elegant packaging which is easily distinguished by its sophisticated labeling to be recognized for its originality and the cherished quality of the product.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di radici di genziana lutea.

Ingredients: alcohol, sugar, Gentian root (*Gentiana lutea*) infusion. Aged in oak barrels

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|--|---|
| Genziana Don Vincenzo 500 ml | LIQ107 | 500 | 40° | 6 |
| D'Abruzzo 500 ml | LIQ055 | 500 | 36° | 6 |
| D'Abruzzo 700 ml | LIQ062 | 700 | 36° | 6 |



500 ml



700 ml

D'Abruzzo

Questo liquore è il frutto di una ricetta esclusiva, tramandata ai figli dal padre Vincenzo. Si basa su una miscellanea di varie erbe di montagna. Prevale la genziana, la quale conferisce al liquore un gusto amaro, che, però, si integra ed esalta i preziosi aromi delle altre erbe, con un risultato finale davvero sorprendente. Tali caratteristiche lo rendono gradevole in ogni circostanza. Eccellente, comunque, a fine pasto, a temperatura ambiente, che consente di apprezzare le sue molteplici sfumature aromatiche.

This liqueur is the fruit of an exclusive recipe, handed down to the sons from their father Vincenzo. It is based on a specific blend of mountain herbs. The gentian aroma prevails and provides the liqueur with a bitter taste which integrates well and enhances the treasured flavors of the other herbs and the final result is truly amazing. These characteristics provide an enjoyable solution to any occasion. Excellent served after a meal at room temperature allowing one to appreciate the multiple aromatic tones.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di erbe e radici.

Ingredients: alcohol, sugar, infused herbs and roots.

Liquori amarene



PRODOTTO
PRODUCT



CODICE
CODE



CAPACITÀ
CAPACITY



% VOL
ABV



PZ/CRT
PC/CTN

| | | | | |
|-----------------------|--------|-----|-----|---|
| Rosso di Monte 500 ml | LIQ108 | 500 | 22° | 6 |
| La Rattafia 200 ml | LIQ042 | 200 | 22° | 6 |
| La Rattafia 500 ml | LIQ043 | 500 | 22° | 6 |
| La Rattafia 700 ml | LIQ045 | 700 | 22° | 6 |



Rosso di Monte

INVECCHIATO
IN BARRIQUES

Liquore di amarene selezionate tra le migliori e di primissima qualità.

La frutta, raccolta a luglio, viene messa a macerare per circa tre mesi; il liquore così realizzato viene lasciato poi invecchiare per 24 mesi, in barriques di rovere, e poi imbottigliato. Il gusto e il profumo della classica "Rattafia" aquilana ne escono così esaltati, così come l'intenso colore che ha ispirato il nome di questo liquore, rosso di monte.

Sour Cherry Liqueur made of the best selected cherries among the absolute finest quality. The fruit is harvested in July and is left to ferment for about three months; the liqueur that is produced during this process is then aged for 24 months in oak barrels and later bottled. The flavor and fragrance of the classic "Rattafia" of Aquila are remarkably prominent as is the rich color which inspires the name of this liqueur, rosso di monte.

Ingredienti: vino, alcool, zucchero, infuso di amarene.

Ingredients: wine, alcohol, sugar, sour cherry infusion.



La Rattafia

La ratafià, l'antenato della "rattafia", deriva dall'incontro tra il gusto europeo e le tradizioni indie delle Antille. Le amarene da noi utilizzate sono inconfondibili perchè molto piccole, perfettamente sferiche e di sapore acidulo. Si conservano nel loro sciroppo sviluppato dallo zucchero in quei vasi di vetro esposti al sole che ornano le finestre dei nostri villaggi durante tutta l'estate. Di qui l'incontro prezioso dell'antica tradizione abruzzese con la tradizione creola del ratafià. Nasce la "rattafia". È l'orgoglio delle famiglie abruzzesi che ne conservano gelosamente il segreto. Così come lo conserva Artemisia Liquori che ne offre gli inconfondibili aromi rinnovandoli e prolungando una tradizione che rischia di essere dimenticata.

La ratafià, the descendent of "rattafia", emerges from the blend of European flavor and the traditions of the Antilles people. The cherries we use are distinct as they are very small, perfectly round and have a sharp flavor. They are preserved in their own syrup which is produced in our admired vases set in the sun which embellish the window sills of our villages every summer. This is where the precious union happens between the antique traditions of Abruzzo and the tradition of the creola ratafià, and so la "rattafia" is born. It is the pride of the Abruzzo families, from one generation to the next, who dearly protect the secret recipe.

Ingredienti: vino Montepulciano D'Abruzzo (contiene Solfiti), alcool, zucchero, infuso di amarene

Ingredients: Montepulciano wine of Abruzzo (contains sulfites), alcohol, sugar, infused cherries







Limoncello

Gradevolissimo elisir ottenuto da scorze finemente tagliate a mano di limoni italiani non trattati. Sapientemente lavorato, è un ottimo rinfrescante che può essere consumato liscio o con ghiaccio come digestivo o aperitivo. Riteniamo che proprio per il corretto e fedele processo lavorativo, rispecchiando le più tradizionali ed antiche ricette, sia un prodotto di alta qualità. Si consuma tradizionalmente a fine pasto, si abbina egregiamente alla frutta fresca e al dessert. In estate è consigliato anche gustarlo freddo, ad una temperatura tra i 4 e i 7 gradi.

An enjoyable elixir, created with authentic expertise, which is extracted from non-processed italian lemon rind and delicately peeled by hand. It is an ideal refreshment which may be enjoyed at room temperature or on ice as a digestive aid and/or an aperitif. We consider this product to be of the highest quality due to the fact that we cherishing the attributes of the correct process as we mirror the original and antique recipe. Traditionally speaking it is enjoyed at the end of a meal with fresh fruit and dessert. It is suggested that in the summer it is savored at a cold temperature from 4 to 7 degrees Celsius (or 39 to 45 degrees Fahrenheit).

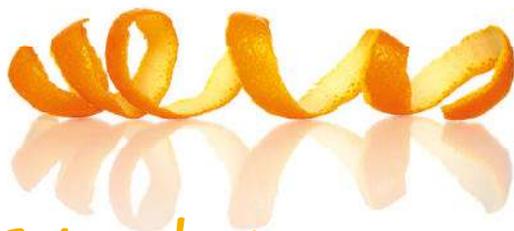
Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di scorze di limone.

Ingredients: alcohol, sugar, infused lemon rind.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Limoncello 200 ml | LIQ121 | 200 | 30° | 6 |
| Limoncello 500 ml | LIQ004 | 500 | 30° | 6 |
| Limoncello 700 ml | LIQ074 | 700 | 30° | 6 |





Mandarino



Insieme al limoncello, il liquore al mandarino completa la gamma dei sapori proposti da Artemisia Liquori, aggiungendovi il gusto prelibato, fresco ed aromatico di questi frutti del mediterraneo.

Si tratta di un liquore particolarmente gradevole, ottimo da gustare fresco nelle calde sere d'estate, ma anche a temperatura ambiente nelle lunghe sere d'inverno, come digestivo o anche accompagnato a dolci raffinati o a biscotti secchi.

Our Limoncello and Mandarinino complete the gamma of fragrant liqueur we propose at Artemisia Liquors, offering you a zesty, delicious and aromatic Mediterranean fruit essence.

This is a particularly enjoyable liqueur, perfect served cold on the warm summer nights but also enjoyed at room temperature in the long and cold winter nights. It is a perfect digestive aid accompanied with an elegant dessert or with dry cookies.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso infuso di scorze di mandarino aromi naturali e colorante E110.

Ingredients: alcohol, sugar, infused mandarin rind, natural aromas and E110 coloring.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Mandarino 500 ml | LIQ058 | 500 | 25° | 6 |
| Mandarino 700 ml | LIQ059 | 700 | 25° | 6 |





Liquirizia

Fin dall'antichità, sono note e riconosciute alla liquirizia proprietà benefiche, per la sua azione antinfiammatoria, digestiva, come rimedio naturale contro la tosse ed il mal di gola. Queste sue qualità, unite ad un sapore gradevolissimo, ne hanno consigliato l'utilizzo anche per la realizzazione di un liquore artigianale. Il gusto estremamente intenso del liquore di liquirizia prodotto dalla nostra azienda, è inserito in un contesto aromatico che ne fa un liquore davvero unico. Adatto in ogni circostanza e in ogni momento della giornata, anche a fine pasto, va consumato di preferenza a temperatura ambiente.

Ever since the days of old Licorice has been well known for the following medicinal properties; anti-inflammatory, digestive aid and as a cough & sore throat remedy. These qualities as well as its unmistakable fragrance have suggested and led to the creation of a home remedy liqueur. This is truly a distinct and unique liqueur due to the fact that we are able to extract its extremely intense flavor. It is perfect for any occasion throughout the day even after a meal and is best served at room temperature.

Ingredienti: alcool, zucchero, estratto di liquirizia 35% min., aromi naturali.

Ingredients: alcohol, sugar, liquorice extract of at least 35%, natural aromas.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Liquirizia 200 ml | LIQ117 | 200 | 22° | 6 |
| Liquirizia 500 ml | LIQ102 | 500 | 22° | 6 |
| Liquirizia 700 ml | LIQ101 | 700 | 22° | 6 |
| Liquirizia 1000 ml | LIQ66 | 1000 | 22° | 6 |





Genepi

Fra le 200 specie di Artemisie che vivono per lo più in pianura e lungo i litorali, l'Artemisia Glacialis o Genepi vive in forma esclusiva sui monti in genere oltre i 2000 metri. Forse come Artemisia di Alicarnasso che riuscì a sfuggire agli Ateniesi, che promisero 10.000 dracme a chi l'avesse fatta prigioniera per punirla di aver sconsigliato il re persiano Serse dal combattere a Salamina, dove appunto fu sconfitto. Anche l'Artemisia seguì il destino delle piante della mitologia che prima di essere tali furono umani. Mitologia appunto come metafora di verità. Si raccolgono con difficoltà i fiori e se ne trae l'intenso sapore nell'infusione con l'alcool. Quaranta giorni e poi i profumi della montagna sapientemente catturati sono a nostra disposizione. La nostra ditta che da Artemisia prende il nome, del Genepi fa il suo fiore più prezioso.

Among the 200 species of Artemisia which flourish mostly on the plains and along the seaside, Artemisia Glacialis or Genepi lives exclusively on the mountains, generally 2000 meters above sea level. Maybe it is like Artemisia of Halicarnassus, when she was able to flee from the Athenians, who were promised 10,000 drachmas to whomever was able to her take prisoner in order to punish her for having ill-advised the Persian king Xerxes to fight at Salamis, where he was defeated. As a perfect metaphor the plant Artemisia follows the destiny of mythology. These plants are difficult to harvest. After 40 days of our skilled alcohol infusion knowledge the intense fragrance is extracted and the mountain essence is at our disposal. The Genepi flower Artemisia plant is our most treasured herb from which we have extracted our house name.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di foglie e fiori di artemisia glacialis.

Ingredients: alcohol, sugar, infusion of artemisia glacialis leaves and flowers.





Nocino

Nella notte di S. Giovanni Battista, il 24 giugno, si raccolgono tredici melli di noci per farne il nocino, un liquore benefico, digestivo e tonico. Il liquore è legato alla magia della notte del profeta. Il nocino è prodigio tra prodigi: la felce fiorisce e sfiorisce in una sola nottata e chi si impossessa dei suoi fiori si procura un potente talismano, le acque si tramutano in sostanze preziose e gli animali parlano la lingua degli umani. L'aurora è il momento migliore per le magie e per i presagi.

È bene raccogliere assieme ai melli "le erbe di San Giovanni" ovvero l'iperico, la verbena, l'artemisia. I melli messi in infusione per 45 giorni danno luogo ad un alcolato che sapientemente diluito produce la magia del nostro nocino.

On the 24th of June, the night of Saint John the Baptist, 13 hulls of walnuts are harvested in order to brew our valuable Nocino liqueur considered to be a digestive aid and a complexion toner. This liqueur is intertwined with the magic of the night of the prophet. The Nocino is a wonder of wonders: the fern blooms and fades in a single night and whoever takes possession of its flowers receives a powerful talisman, the waters are transformed into valuable essence and the animals speak human language. The dawn is the best time for spells and omens.

It is good luck to harvest the walnut fruit, Saint John's wort, the verbena and the Artemisia at the same time. The walnut fruit is infused for 45 days creating the alkoxide base which is carefully diluted conceiving the magic of our Nocino.



Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di noci.

Ingredients: alcohol, sugar, walnut infusion.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Genepi 200 ml | LIQ023 | 200 | 36° | 12/6 |
| Genepi 500 ml | LIQ019 | 500 | 36° | 6 |
| Genepi 700 ml | LIQ021 | 700 | 36° | 6 |
| Nocino 200 ml | LIQ124 | 200 | 30° | 12/6 |
| Nocino 500 ml | LIQ005 | 500 | 30° | 6 |
| Nocino 700 ml | LIQ013 | 700 | 30° | 6 |



Timo



Il *Timus vulgaris* è frequente nei prati e nei pascoli di montagna, in quelli calcarei soprattutto, nei cui fieni trasmette il graditissimo odore. Ha valore terapeutico ed è iscritto nel codice farmaceutico della farmacopea italiana (V° ed.) sotto il nome di “herba thymi”.

Contiene vari olii essenziali tra i quali il timolo, la cui azione benefica è stata rilevata sia a livello empirico che a livello scientifico. Ne è ricco l'appennino abruzzese e soprattutto quello aquilano. Il Timo dona a queste aride montagne quel profumo penetrante ed intenso che le caratterizza. Raccolto in primavera avanzata, con esso prepariamo l'alcolato aromatico che, opportunamente dosato, diverrà liquore di timo. Derivato da un'antica ricetta contadina, il suo gusto ripropone un profondo sorso di montagna abruzzese.

Timus vulgaris or thyme is frequently found in the pasture lands of the mountain region especially in those mountainous lime deposits where its leaves release that delightful scent. It has therapeutic attributes and is recorded in the pharmaceutical code of the pharmacopeia fifth edition as “herba thymi”.

It contains various essential oils including thymol, whose beneficial action has been taken both at an experimental level as well as scientifically. The Apennines mountain range through Abruzzo is rich in thyme but even more so in Aquila region. This extraordinary plant gives these arid mountains the penetrating perfume for which they are so well known. The harvest takes place in the advanced spring time, we prepare it with aromatic alcohol which, when dosed correctly, will become thyme liqueur. Our recipe originated from that of the farmers and its fragrance calls to mind the deep sense of presence of the Abruzzo Mountains.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di foglie di timo volgare.

Ingredients: alcohol, sugar, infused thyme leaves.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Timo 500 ml | LIQ001 | 500 | 30° | 6 |





Fragolino

Liquore classico della tradizione dell'entroterra abruzzese. È preparato con fragoline selvatiche di bosco, fatte macerare in alcool puro per circa 40 giorni. L'infuso così prodotto viene filtrato e diluito, per poi essere lavorato e lasciato riposare per circa 30 giorni prima di essere imbottigliato. Liquore dal gusto delicato e di gradazione alcolica non particolarmente elevata.

This is a classic liqueur from the innermost part of Abruzzo and it is prepared with wild woodland strawberries. After harvested they are left to infuse in pure alcohol for 40 days. This infusion is then filtered and diluted properly in order to be processed and left to age for another 30 days before being bottled. The alcoholic grade of this beverage is not particularly elevated and has a delicate flavor.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di fragoline di bosco, aromi naturali e colorante E 122.

Ingredients: alcohol, sugar, infused wild woodland strawberries, natural aromas and E 122 coloring.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Fragolino 200 ml | LIQ098 | 200 | 22° | 12/6 |
| Fragolino 500 ml | LIQ099 | 500 | 22° | 6 |



Amaro

Un liquore ottenuto con piante ed erbe abruzzesi selezionate, dalle quali, mediante accurate operazioni di infusione, vengono estratti i principi aromatici e digestivi. All'efficacia dei suoi principi attivi associa un sapore piacevole, un aroma delicato ed inconfondibile da rendere questo amaro unico e molto apprezzato. Un liquore che custodisce i sapori della natura rendendolo un impareggiabile digestivo da gustare in qualsiasi momento.

This is a liqueur retained from the plants and herbs of Abruzzo carefully selected from which through accurate infusion the fundamental aromas and digestive aids are extracted. Its beneficial and active elements offer a pleasant essence, an unmistakable delicate aroma which makes our Amaro unique and highly appreciated. It protects the flavors of the nature making it an incomparable digestive aid to enjoy at any moment of the day.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di erbe, bacche, radici e zucchero caramellizzato.

Ingredients: alcohol, sugar, infusion of herbs, berries, roots and caramelized sugar





Zafferano



Il liquore allo zafferano si ottiene per infusione dello Zafferano dell'Aquila D.O.P. e di erbe aromatiche locali raccolte nei luoghi più idonei e nel momento più propizio.

Il liquore, dal colore giallo intenso, presenta un forte aroma di zafferano. Grazie alle proprietà tonificanti dello zafferano dell'Aquila D.O.P. è ottimo come digestivo, bevuto freddo e al naturale, oppure diluito, per ottenere bevande dissetanti. Molto impiegato in cucina, trova un ulteriore utilizzo in pasticceria per aromatizzare le preparazioni.

Saffron liqueur is created through the infusion of Aquila's saffron D.O.P. and aromatic, local herbs which are harvested from the perfect places and in just the right moment.

This liqueur, with its intense yellow color, offers a strong saffron aroma. Thanks to Aquila's saffron D.O.P. toner qualities it is a perfect digestive aid enjoyed when served chilled, at room temperature or diluted in order to create a satisfying beverage. This gem may also be used in dessert preparation as a flavor enhancer.

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di filamenti di Zafferano dell'Aquila D.O.P. e aromi naturali.

Ingredients: alcohol, sugar, Aquila's saffron D.O.P. infused strands and natural aromas.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Zafferano 200 ml | LIQ055 | 500 | 22° | 6 |
| Zafferano 500 ml | LIQ062 | 700 | 22° | 6 |
| Amaro 200 ml | LIQ118 | 200 | 25° | 6/12 |
| Amaro 500 ml | LIQ119 | 500 | 25° | 6 |
| Amaro 700 ml | LIQ131 | 700 | 25° | 6 |





Crema di caffè

La crema di caffè è ottenuta dall'unione ideale di panna e di ottimo caffè che le conferiscono un gusto armonico e delicato, con un indice di gradevolezza particolare. La crema di caffè è ideale da sorseggiare dopo un pasto, conferisce al palato un tocco di dolcezza. Ottima da abbinare a semifreddi e gelati.

The Cream of Coffee liqueur is created in the union of cream and delicious coffee which produce an enjoyable, harmonious and delicate flavor. Cream of Coffee is ideal to sip on after a meal offering the palate a touch of sweetness and is perfect to serve with a semifreddo or ice-cream.

Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio, alcool, panna, proteine del latte, alcolato caffè, zucchero caramellizzato e aromi. Stabilizzanti: E 407 - 481.

Ingredients: sugar, glucose syrup, alcohol, cream, milk protein, coffee alkoxide, caramelized sugar and aromas. Stabilizers: E 407 - 481.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Crema di Caffè 500 ml | CRM003 | 500 | 17° | 6 |



Crema di limone

La crema di limone, rivisitazione più cremosa del liquore limoncello, è una preparazione ghiotta e delicata che comprende panna e latte. Viene servita generalmente ghiacciata dopo i pasti, ma è ottima da gustare in ogni momento della giornata. La crema di limone è prodotta utilizzando limoni di primissima qualità e panna freschissima. Ottima da abbinare a semifreddi e gelati.

The Cream of Lemon liqueur is a "creamy" revisiting of the Limoncello which requires a delicate and avid preparation consisting of cream and milk. This creamy delight is produced using only the first quality lemons and fresh cream. It is generally served iced after meals but it may also be treasured at any other time of the day. It is perfect served with a semifreddo or ice-cream.

Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio, alcool, panna, proteine del latte, infuso di scorze limone e aromi. Stabilizzanti: E 407 - 481.

Ingredients: sugar, glucose syrup, alcohol, cream, milk protein, infused lemon rind and aromas. Stabilizers: E 407 - 481.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Crema di Limone 500 ml | CRM001 | 500 | 17° | 6 |



Grappe

Grappa di Montepulciano D'Abruzzo

Realizzata col metodo della doppia distillazione a vapore, è un liquore dall'aspetto limpido ed incolore, dall'intenso profumo di frutta, mosto ed erbe, dal gusto morbido ed avvolgente, con finale vellutato.

Accomplished using the method of double vapor distillation, this is a translucent and colorless liqueur. It carries an intense fruit essence from juices and herbs with a soft, alluring flavor concluding with a velutinous impression.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|--|---|---|
| Grappa Montepulciano D'Abruzzo 500 ml | GRA104 | 500 | 40° | 6 |
| Grappa Montepulciano D'Abruzzo 700 ml | GRA106 | 700 | 40° | 6 |
| Grappa Montepulciano D'Abruzzo Barchata 500 ml | GRA 13 | 500 | 40° | 6 |

Grappa Classica

La Grappa Classica deriva da un'accurata selezione di vinacce ricavate da vitigni importanti da cui la maestria italiana crea un distillato di altissima qualità e purezza. Artemisia Liquori, con la sua esperienza, propone una grappa classica dal tipico sapore solido ed intenso.

The Classic Grappa is obtained through an accurate selection of grape pomace retrieved from important vineyards where the Italian mastery creates a distillation of the highest quality and purity. Artemisia Liqueur, with its extensive knowledge, proposes a Classic Grappa with the typical solid and intense taste.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Grappa Classica 500 ml | GRA065 | 500 | 40° | 6 |
| Grappa Classica 700 ml | GRA067 | 700 | 40° | 6 |



Grappa di Chardonnay

Grappa giovane di sole vinacce di uve Chardonnay selezionate e utilizzate morbide e fresche. L'accurata distillazione conferisce alla grappa un profumo particolarmente intenso e persistente, che richiama in modo inequivocabile quello dell'uva Chardonnay da cui trae origine.

This young Grappa is extracted exclusively from the Chardonnay grapes which are selected and used while soft and fresh. The careful distillation provides the grappa with a particularly intense and persistent aroma, distinctly recalling the Chardonnay grape from which it originates.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|--|---|---|
| Grappa di Chardonnay 500 ml | GRA062 | 500 | 40° | 6 |
| Grappa di Chardonnay 700 ml | GRA064 | 700 | 40° | 6 |

Grappa di Moscato

Da un vitigno classico, con sapiente lavorazione si produce una grappa dalle inconfondibili note aromatiche. Grappa ben strutturata, con profumi persistenti e aroma fruttato. Gradevolissima.

A classic grape variety, with expert workmanship which produces grappa with explicit aroma notes. It is a pleasant well-structured grappa with persistent and fruity aromas.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Grappa Moscato 500 ml | GRA059 | 500 | 40° | 6 |
| Grappa Moscato 700 ml | GRA061 | 700 | 40° | 6 |

INVECCHIATO
IN BARRIQUES



Grappa Invecchiata

Distillata da selezionate vinacce con alambicco a vapore, questa grappa riposa in botti di rovere che le conferiscono il tipico colore ambrato. Il gusto è corposo e strutturato, con una morbida fragranza di profumi. Da gustare a fine pasto.

It is distilled from selected grape pomace still attached to the steam, this grappa ages in oak barrels enhancing it to its typical amber color. The taste is full-bodied and structured with a soft fragrance of perfumes. To be enjoyed after a meal.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|--|---|---|
| Grappa Invecchiata 500 ml | GRA002 | 500 | 40° | 6 |
| Grappa Invecchiata 700 ml | GRA004 | 700 | 40° | 6 |

Grappa Excellent

Ottimo risultato del sapiente equilibrio fra tradizione e innovazione. Artemisia Liqueuri propone una linea fine ed originale. La grande raffinatezza del design orienta questo prodotto verso un pubblico che apprezza i sapori ed i profumi autentici della grappa.

This is the excellent result of the cunning balance between tradition and innovation. Artemisia Liqueur offers an elegant and original line. The great sophistication of its design orients its export to an audience that appreciates the flavors and aromas of authentic grappa.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Grappa Excellent 500 ml | GRA006 | 500 | 40° | 6 |





Vini d' Abruzzo



Vino Don Vincenzo

Colline Teramane

Montepulciano D' Abruzzo D.O.C.G.

Prodotto con uve di Montepulciano D' Abruzzo D.O.C.G. Il vino è sottoposto ad un periodo di invecchiamento di due anni, di cui almeno un anno e mezzo in botti di rovere e sei mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell' annata di produzione delle uve. Il vino Don Vincenzo Montepulciano d' Abruzzo ha un profumo caratteristico, con un intenso sapore fruttato e un robusto tono armonico.

Made solely with grapes of Montepulciano D' Abruzzo D.O.C.G. this wine is subjected to a two-year aging period, of which at least half a year is in oak barrels and six months aging after being bottled. The aging period begins on November 1st which is considered the beginning of the wine production year. The Don Vincenzo Montepulciano of Abruzzo wine has a distinctive aroma, an intense fruity flavor and a robust harmonic tone.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Vino Don Vincenzo 750 ml | VIN009 | 750 | 14° | 6 |



Vino Monte Aquila

Trebbiano D' Abruzzo D.O.C.

L'unico vino bianco dell'Abruzzo ad essere regolamentato da una D.O.C. La stessa D.O.C., impone che le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Trebbiano d'Abruzzo, devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. Vino tipico dell'Abruzzo, dal colore giallo paglierino, all'olfatto risulta essere delicato, vinoso con note in particolare di mela golden matura e frutta secca. Il sapore è secco, con un retrogusto lievemente amarognolo.

This is the only white wine of Abruzzo regulated by a D.O.C. The same D.O.C. requires that the grapes used in production must originate from Trebbiano of Abruzzo, and may be obtained solely from vineyards planted on suitable and quality land, being located in hilly areas whose altitude does not exceed 500 meters above sea level. This typical Abruzzo wine embodies a yellow straw-like color, the scent appears to be delicate yet captivating with particular notes of ripe golden apple and dried fruits. The taste is dry, with a note of sharp aftertaste.

Vino Monte Cristo

Cerasuolo Montepulciano D' Abruzzo D.O.C.

Il Cerasuolo è un vino tipico dell'Abruzzo, ottenuto da uve Montepulciano vinificate in bianco, ovvero senza il contatto delle bucce dell'uva con il mosto durante la macerazione. Il colore è un rosso detto appunto "cirasce" (in dialetto abruzzese significa ciliegia) da cui il nome "cerasuolo". Il sapore è secco con sentori di mandorla e frutti rossi come mele, prugne, pesche ed ovviamente ciliegie. L'ampiezza olfattiva e gustativa è molto ampia ed anche la persistenza. Dovrebbe rientrare nei vini rossi, ma taluni indicano il Cerasuolo come vino rosé.

Cerasuolo is a classical Abruzzo wine, obtained from Montepulciano grapes fermented in white, or without contact of the grape skins with the must during maceration.

The color is a red hue expressed as "cirasce" (which in the Abruzzi's dialect means cherry) from which the name has been established "cherry" or "Cerasuolo". It has a dry taste with hints of almond and red fruits such as apples, plums, peaches and cherries of course. The scent and flavor are amplified and persistent. It should be considered a red wine, but some indicate Cerasuolo to be a rosé wine.





Vino Fonte Cerreto

Montepulciano D' Abruzzo D.O.C.

Il Montepulciano d'Abruzzo è senz'altro il più rappresentativo tra i vini abruzzesi.

Il suo colore rosso rubino intenso cattura lo sguardo. Persistente e molto complesso con sfumature di mandorla e nocciola e poi confetture e frutta matura. I migliori abbinamenti gastronomici sono con piatti piuttosto impegnati come bolliti, brasati, arrosti e formaggi stagionati.

Montepulciano d'Abruzzo is certainly the exemplary wine which best represents Abruzzo wines. Its intense ruby red color catches the eye. It is persistent and very complex with hints of almond, hazelnut, preserves and sweet fruit. It is best served with boiled, braised and roasted, tasteful dishes as well as aged cheeses.

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  CAPACITÀ CAPACITY |  % VOL ABV |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Vino Monte Aquila 750 ml | VIN021 | 750 | 11,5° | 6 |
| Vino Monte Cristo 750 ml | VIN022 | 750 | 12° | 6 |
| Vino Fonte Cerreto 750 ml | VIN008 | 750 | 12,5° | 6 |

Eccellenze in formato... "mini"



PRODOTTO
PRODUCT



CODICE
CODE



CAPACITÀ
CAPACITY



% VOL
ABV



PZ/CRT
PC/CTN

| PRODOTTO PRODUCT | CODICE CODE | CAPACITÀ CAPACITY | % VOL ABV | PZ/CRT PC/CTN |
|-------------------------|----------------|----------------------|--------------|------------------|
| Genziana 100 ml | LIQ142 | 100 | 32° | 20 |
| Genziana di vino 100 ml | LIQ149 | 100 | 22° | 20 |
| La Rattafia 100 ml | LIQ143 | 100 | 22° | 20 |
| Zafferano 100 ml | LIQ148 | 100 | 22° | 20 |
| Amaro Abruzzese 100 ml | LIQ140 | 100 | 25° | 20 |
| Mandarino 100 ml | LIQ147 | 100 | 25° | 20 |
| Liquirizia 100 ml | LIQ145 | 100 | 22° | 20 |
| Genepi 100 ml | LIQ141 | 100 | 30° | 20 |
| Nocino 100 ml | LIQ146 | 100 | 30° | 20 |
| Limoncello 100 ml | LIQ144 | 100 | 30° | 20 |

NOVITÀ
2016



La qualità dei nostri liquori nel nuovissimo formato da 100 ml. Un'esplosione di colori per le nostre referenze più rappresentative: Genziana, Ratafia, Zafferano, Genziana di Vino, Amaro, Mandarino, Liquirizia, Genepi, Abruzzo e Limoncello.

The quality of our array of liqueur in the brand new 100 ml format. An explosion of colors for our most popular products: Gentian, Ratafia, Zafferano, Gentian Wine, Amaro, Mandarino, Liquirizia, Genepi, Abruzzo and Limoncello.





Linea Caesar



La linea Caesar Artemisia è l'espressione dei nostri prodotti più rappresentativi dove le proprietà organolettiche dei liquori tipici della nostra regione e non solo si accostano ad una gradazione alcolica equilibrata e adatta ad ogni palato.

Utilizziamo pochissimi ingredienti per le nostre ricette, tutte materie prime selezionate tra le tipicità territoriali italiane, a cui aggiungiamo le tradizioni uniche della nostra terra e non solo. Una forte vocazione ai processi manuali artigianali e alla nostra cultura del luogo ma sempre con un occhio all'innovazione e alla continua crescita tecnologica. I nostri liquori vengono realizzati artigianalmente, dopo un'accurata selezione di erbe, radici e frutti di alta qualità, raccolti a corretta maturazione. L'intero processo produttivo si svolge in azienda, così possiamo concretamente garantire la genuinità ed artigianalità del processo produttivo.

The Caesar Artemisia line is the rendition of our most exemplary products, the classic liqueurs of our region, which bear the best organoleptic properties combined with balanced alcohol content therefore suitable for every palate.

We use very few ingredients in our recipes, putting to good use all of the finest quality products from Italian territory in which we adjoin to the unique traditions. Our dedication to the trade and artisan process, our strong cultural values and yet always eager to continue in innovative and technological growth. After meticulous selection of quality herbs, roots, and fruits, harvested when perfectly ripened, our liqueurs are created using our home brewed process.

The entire production process takes place within our home enterprise therefore we are able to objectively guarantee the authenticity and craftsmanship of the production process.

Artemisia Liquori e Dolci srl

Via G. Cacchi, 10 - 67100 L'Aquila - Tel. +39 0862 319513 - Fax: +39 0862 321029 - info@artemisialiquori.it

www.artemisialiquori.it

Genziana Caesar

La nostra Genziana Caesar differisce dalla Genziana “bollo oro” per la sua gradazione alcolica leggermente inferiore ma ne conserva le proprietà organolettiche tipiche.

Digestiva, febbrifuga, dal sapore forte che rimane a lungo nel gusto, sembra quasi vocata a proteggere la salute dei montanari che la trattano con sapienza antica e sperimentata.

Se ne usa la radice. Si mette in infusione in alcool per quaranta giorni, si filtra, si diluisce e si lascia invecchiare.

Our Caesar Gentian differs from the “gold stamp” Gentian due to its slightly lower alcohol content although it retains the correct organoleptic properties. As a digestive aid with antipyretic (fever-reducing) properties, the distinct flavor lingers pleasantly with a strong taste that remains long in taste, and almost seems appointed to protect the health of the mountaineers who manage it wisely and with extended experience. The root is infused in pure alcohol for 40 days, then filtered, diluted and left to age.



500 ml

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di radici di genziana lutea.

Ingredients: alcohol, sugar, Gentian root (*Gentiana lutea*) infusion.



| ABCDEF GH NOME/NAME | 1234 CODICE/CODE | CAPACITÀ ml | % Vol | PZ/CRT |
|-------------------------|---------------------|----------------|----------|--------|
| Genziana Caesar 200 ml | LIQ050 | 200 | 25° | 6 |
| Genziana Caesar 500 ml | LIQ031 | 500 | 25° | 6 |
| Genziana Caesar 700 ml | LIQ032 | 700 | 25° | 6 |
| Genziana Caesar 1000 ml | LIQ063 | 1000 | 25° | 6 |
| Genziana Caesar 1500 ml | LIQ033 | 1500 | 25° | 6 |



La Rattafia Caesar

La nostra Rattafia Caesar differisce dalla Rattafia "bollo oro" per la sua gradazione alcolica leggermente inferiore ma ne conserva le proprietà organolettiche tipiche.

La ratafià, l'antenato della rattafia, deriva dall'incontro tra il gusto europeo e le tradizioni indie delle Antille. Le amarene da noi utilizzate sono inconfondibili perchè molto piccole, perfettamente sferiche e di sapore acidulo. Si conservano nel loro sciroppo sviluppato dallo zucchero in quei vasi di vetro esposti al sole che ornano le finestre dei nostri villaggi durante tutta l'estate. Di qui l'incontro prezioso dell'antica tradizione abruzzese con la tradizione creola della ratafià. Nasce la "rattafia". E' l'orgoglio delle famiglie abruzzesi che ne conservano gelosamente il segreto. Così come lo conserva Artemisia liquori che ne offre gli inconfondibili aromi rinnovandoli e prolungando una tradizione che rischia di essere dimenticata.

Our Rattafia Caesar differs from the "gold stamp" Rattafia due to its slightly lower alcohol content although it retains the correct organoleptic properties. The ratafià, the descendent of the "rattafia", emerges from the blend of European flavor and the indigenous traditions of the Antilles. The cherries we use are distinct as they are very small, perfectly spherical and have a sharp flavor. They are preserved in their own syrup which is produced in our admired vases set in the sun which embellish the window sills of our villages every summer. This is where the precious union happens between the antique traditions of Abruzzo and the tradition of the Creola ratafià., and so the "rattafia" is born. It is the pride of the Abruzzo families, from one generation to the next, who dearly protect the secret recipe.



500 ml



Ingredienti: vino Montepulciano d'Abruzzo (contiene solfiti), alcool, zucchero infuso di amarene

Ingredients: vino Montepulciano d'Abruzzo (contains sulfites) alcohol, sugar, sour cherry infusion.

| ABCDEFGH NOME/NAME | 1234 CODICE/CODE | CAPACITÀ ml | % Vol | PZ/CRT |
|----------------------------|---------------------|----------------|----------|--------|
| La Rattafia Caesar 200 ml | LIQ123 | 200 | 20° | 6 |
| La Rattafia Caesar 500 ml | LIQ051 | 500 | 20° | 6 |
| La Rattafia Caesar 700 ml | LIQ052 | 700 | 20° | 6 |
| La Rattafia Caesar 1000 ml | LIQ047 | 1000 | 20° | 6 |
| La Rattafia Caesar 1500 ml | LIQ053 | 1500 | 20° | 6 |



1000 ml

1500 ml

700 ml

200 ml

Limoncello Caesar



500 ml

Il nostro Limoncello Caesar differisce dal Limoncello “bollo oro” per la sua gradazione alcolica leggermente inferiore ma ne conserva le proprietà tagliate a mano di limoni italiani non trattati. Sapientemente lavorato, è un ottimo rinfrescante che può essere consumato liscio o con ghiaccio come egregiamente alla frutta fresca e al dessert. In estate è consigliato anche gustarlo freddo, ad una temperatura tra i 4 e i 7 gradi.

Our Caesar Limoncello differs from the “gold stamp” Limoncello due to its slightly lower alcohol content although it retains the correct organoleptic properties. An enjoyable elixir, created with authentic expertise, which is extracted from non-processed italian lemon rind and delicately peeled by hand. It is an ideal refreshment which may be enjoyed at room temperature or on ice as a digestive aid and/or an aperitif. Traditionally speaking it is enjoyed at the end of a meal with fresh fruit and dessert. It is suggested that in the summer it is savored at a cold temperature from 4 to 7 degrees Celsius (or 39 to 45 degrees Fahrenheit).

Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di scorze di limone.

Ingredients: alcohol, sugar, infused lemon rind.



| ABCDEFGH NOME/NAME | 1234 CODICE/CODE | CAPACITÀ ml | % Vol | PZ/CRT |
|---------------------------|---------------------|----------------|----------|--------|
| Limoncello Caesar 200 ml | LIQ040 | 200 | 28° | 6 |
| Limoncello Caesar 500 ml | LIQ036 | 500 | 28° | 6 |
| Limoncello Caesar 700 ml | LIQ037 | 700 | 28° | 6 |
| Limoncello Caesar 1000 ml | LIQ093 | 1000 | 28° | 6 |
| Limoncello Caesar 1500 ml | LIQ038 | 1500 | 28° | 6 |



1000 ml

1500 ml

700 ml

200 ml



*Zafferano
dell'Aquila*



Zafferano dell'Aquila D.O.P.

Filamenti in vasetto di vetro



Elegante vasetto in vetro con tappo in capsula, contiene il pregiato Zafferano dell'Aquila D.O.P. in filamenti. Disponibile nel formato da 0,3, 0,5 e 1 grammo.

Lo Zafferano dell'Aquila D.O.P. in filamenti si ottiene dalla tostatura a legna degli stimmi del fiore del *Crocus Sativus*.

Saffron strands in glass jar

An elegant glass jar with a capsule lid, containing the prized strands of Aquila Saffron D.O.P.

Available in size from 0.3, 0.5 and 1 gram.

*The strands of Saffron of Aquila D.O.P. are obtained by wood roasting the stigmas of the *Crocus sativus* flower.*

D.O.P.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  IMBALLO PACKAGING |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|--|
| Zafferano dell'Aquila 0,3 g | ZAF001 | 0,3 | astuccio con finestra | 12 |
| Zafferano dell'Aquila 0,5 g | ZAF005 | 0,5 | astuccio con finestra | 12 |
| Zafferano dell'Aquila 1 g | ZAF004 | 1 | astuccio con finestra | 6 |



Zafferano dell'Aquila D.O.P.

Macinato in polvere

Elegante confezione contenente 3 bustine da 100 mg di pregiato Zafferano dell'Aquila D.O.P. in polvere.

Lo zafferano in polvere si ottiene dalla macinatura dello zafferano tostato.

Ground into powder

Elegant package containing 3 sachets of 100 mg of fine Aquila Saffron D.O.P. in powder form.

Saffron powder is obtained by grinding the toasted saffron.

D.O.P.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  IMBALLO PACKAGING |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|---|
| Zafferano dell'Aquila in polvere 3x100 mg | ZAF003 | 3x100 mg. | astuccio | 30/50 |
| Zafferano dell'Aquila ceramica "Collemaggio" 0,5 g | ZAF007 | 0,5 | ceramica piccola | - |
| Zafferano dell'Aquila ceramica "Collemaggio" 0,5 g | ZAF006 | 0,5 | ceramica grande | - |

Zafferano dell'Aquila D.O.P. 0,5 g

Filamenti in ceramica - Basilica di Collemaggio

Le pregiate ceramiche di Castelli lavorate e decorate a mano contengono lo Zafferano dell'Aquila D.O.P. in filamenti da 0,5 g. L' elegante confezione è decorata con dipinto della basilica di Collemaggio.

Saffron strands in cermaic- Basilica of Collemaggio

The fine ceramics of Castelli are created and decorated by hand containing the Aquila Saffron D.O.P. in strands by measurement of 0.5 g. The elegant packaging is decorated with a painting of the Basilica of Collemaggio.

D.O.P.



Zafferano dell'Aquila D.O.P. 0,5 g

Filamenti in ceramica - Basilica di San Bernardino

Le pregiate ceramiche di Castelli lavorate e decorate a mano contengono lo Zafferano dell'Aquila D.O.P. in filamenti da 0,5 g. L' elegante confezione è decorata con dipinto della basilica di San Bernardino.

*Saffron strands in cermaic- Basilica of San Bernardino
The fine ceramics of Castelli are created and decorated by hand containing the Aquila Saffron D.O.P. in strands by measurement of 0.5 g. The elegant packaging is decorated with a painting of the Basilica of San Bernardino.*



D.O.P.



Zafferano dell'Aquila D.O.P. 0,5 g

Filamenti in ceramica - Fontana delle 99 Cannelle

Le pregiate ceramiche di Castelli lavorate e decorate a mano contengono lo Zafferano dell'Aquila D.O.P. in filamenti da 0,5 g. L' elegante confezione è decorata con dipinto della fontana delle 99 cannelle.

*Saffron strands in cermaic- Fontana delle 99 Cannelle
The fine ceramics of Castelli are created and decorated by hand containing the Aquila Saffron D.O.P. in strands by measurement of 0.5 g. The elegant packaging is decorated with a painting of the Fontana delle 99 Cannelle.*



D.O.P.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  IMBALLO PACKAGING |
|--|---|---|--|
| Zafferano dell'Aquila ceramica "San Bernardino" 0,5 g | ZAF007 | 0,5 | ceramica piccola |
| Zafferano dell'Aquila ceramica "San Bernardino" 0,5 g | ZAF008 | 0,5 | ceramica grande |
| Zafferano dell'Aquila ceramica "Fontana 99 cannelle" 0,5 g | ZAF007 | 0,5 | ceramica piccola |
| Zafferano dell'Aquila ceramica "Fontana 99 cannelle" 0,5 g | ZAF009 | 0,5 | ceramica grande |

Miele italiano



PRODOTTO
PRODUCT



CODICE
CODE



CAPACITÀ
CAPACITY



PZ/CRT
PC/CTN

| | | | |
|---------------------------|---------|-----|----|
| Miele di Millefiori 500 g | MIE056 | 500 | 12 |
| Miele di Acacia 500 g | MIE058 | 500 | 12 |
| Miele di Timo 500 g | MIE001 | 500 | 12 |
| Miele di Castagno 500 g | MIE 004 | 500 | 12 |

Miele di Millefiori

Il miele millefiori è ottenuto da una moltitudine di fiori presenti nei prati degli incontaminati parchi d' Abruzzo. Ha colore e sapore intensi e ricchi, tipici del miele, che possono variare a seconda delle stagioni e del nettare dei fiori con cui è stato prodotto.

The wildflower honey is produced from an array of flowers in the meadows of the pristine wildlife parks in Abruzzo. It is rich in color with an intense flavor which can vary depending on the season and the nectar of the flowers with which it was produced, this is a highly esteemed attribute of honey.



Miele di Acacia

È il miele più chiaro, più dolce e delicato che ci sia, si mantiene liquido e trasparente per un anno e più, poi inizia una lenta cristallizzazione molto fine. Ha un sapore delicato leggermente fruttato, ed un profumo floreale debole, vanigliato; quindi è adatto soprattutto per dolcificare. Per la sua dolcezza è il miele da tavola prediletto, anche dai bambini.

This is the most translucent, the sweetest and the most delicate of all honey, remaining somewhat liquid and transparent for a year or more, then begins a slow very fine crystallization. It has a slightly fruity, delicate flavor and a mild floral fragrance of vanilla; so it is especially suitable for sweetening. This honey is a favorite even among children for its extensive sweetness.



Miele di Timo

Il miele di timo ha un colore ambra scuro e un profumo penetrante con un sapore forte ed aromatico. È un miele di media dolcezza con retrogusto balsamico. Il miele di timo si presta bene come miele da tavola, in particolare in abbinamento a formaggi piccanti.

The thyme honey has a dark amber color and a pungent aroma with a strong, aromatic flavor. It is a medium-sweet honey with balsamic aftertaste. The thyme honey can be served as table honey, especially in delicious with spicy cheese.



Miele di Castagno

È un tipo di miele proveniente dai boschi, ha un sapore caratteristico e molto forte che presenta una decisa essenza amara unita ad un' altra aromatica, il tutto su un fondo dolce. Non è adatto per dolcificare, ma per essere gustato sul pane, specialmente quello integrale. Può essere utilizzato con successo in abbinamento a formaggi e vini corposi.

It is a type of forest honey that has a distinctive and robust flavor that embraces a decisive bitter yet aromatic essence, leaning on a sweet background. It is not suitable for sweetening, but to be eaten on bread, especially good on whole wheat bread. It can be savored in combination with cheeses and full-bodied wines.





“Il futuro sta nel passato.”

“The future lies in the past.”

Cesare Ferroni

Dolci



Tipicità italiane, tradizioni e un “pizzico” di fantasia.

Italian typicality, traditions and a “pinch” of imagination.

L'azienda si è dotata di un secondo stabilimento di produzione e di un ampio e piacevole negozio ad esso adiacente, per affiancare alla originaria attività di produzione di liquori anche la produzione del torrone e di prodotti di pasticceria, sia tipici della tradizione del territorio aquilano, quali il **torrone tenero al cioccolato**, le **feratelle**, i **mostaccioli**, che di altri territori, come gli **amaretti** e i famosi **macaron**. A questi prodotti della tradizione si affiancano specialità originali, nate dalla creatività e dalla continua ricerca dei titolari e dello staff, arricchito di nuovi addetti di grande esperienza.

*The enterprise has acquired a second manufacturing location adjacent to a spacious and delightful boutique working side by side for the production and sales of our unique Liquors, our **Nougat**, and our specialty pastries **unique to Aquila** such as the **feratelle & mostaccioli biscuits**, as well as those of other regions like the **amaretto biscuits** and the famous **macaroon**. Accompanying these traditional products are an array of original specialties discovered and created over the years of continued research on the part of the administration and staff all of which has been enriched by new employees with extensive experience.*



Utilizziamo pochissimi ingredienti per le nostre ricette, tutte materie prime selezionate tra le **tipicità territoriali italiane**, a cui aggiungiamo le **tradizioni** uniche della nostra terra e non solo insieme a un pizzico di **fantasia**. Una forte vocazione ai processi manuali artigianali e alla nostra cultura del luogo, ma sempre con un occhio all'innovazione e alla continua crescita tecnologica, ci permettono di produrre prodotti semplici e genuini senza l'utilizzo di conservanti.

We use very few ingredients in our recipes, putting to good use all of the finest quality products from Italian territory in which we adjoin to the unique traditions of our land and a pinch of imagination. We are able to produce simple and genuine products without any preservatives due to; our dedication to the trade and artisan process, our strong cultural values and yet always eager to continue in innovative and technological growth.





Amore e passione per un territorio unico.

Ci troviamo a l'Aquila da generazioni, 700 metri di altitudine sul declivio di un colle, un clima secco ed asciutto cui si associano notevoli escursioni termiche per la presenza di imponenti massicci montuosi. Condizioni ideali per la produzione della "Genziana" e il "Genepi" insieme alla "Liquirizia", alla "Rattafia" e al "Nocino" diventati quasi naturalmente l'oggetto di questo nuovo corso della nostra azienda.

Love and passion for an extraordinary territory.

We have been on the hillside of Aquila for countless generations, at 700 meters altitude with a dry climate and significant temperature ranges due to the towering mountain chain. These are ideal conditions for the production of the "Gentian", the "Genepi" together with the "Liquorice", the "Rattafia" and the walnut "Nocino" therefore it has naturally become the focal point of our enterprise.



La nostra mission
far conoscere la cultura d' Abruzzo
e il "saper fare" aquilano.

Our mission is to introduce the culture of Abruzzo and "know how" of L'Aquila.



il Torrone della nostra città

Tenero e al cioccolato.

Il tipico torrone aquilano, un concentrato di cultura e di saperi tramandati di generazione in generazione ed eletto negli anni come uno dei prodotti più rappresentativo della nostra terra. Un prodotto che ha fatto conoscere questo territorio d'Abruzzo nel mondo e che noi vogliamo preservare e migliorare per portarlo nelle case dei nostri consumatori.

The delicate & creamy chocolate nougat.

The typical nougat of Aquila is a rich combination of culture and traditional recipes handed down from one generation to the next and over the years adopted as one of the products which best represents our homeland. This is a product that has introduced Abruzzo to the world and our desire is to safeguard this tradition while expanding in order to deliver this treasure to the homes of our international clientele.



Tenero o friabile è sempre un piacere.

Cambia la consistenza dei nostri torroni ma non il piacere e la qualità delle materie prime utilizzate, tutte selezionate tra i migliori produttori italiani. Utilizziamo la ricetta originale del torrone aquilano tramandata nel tempo, l'impasto viene ottenuto rigorosamente con miele italiano ingrediente comune a tutti i nostri torroni. Nel torrone tenero al cioccolato utilizziamo il 27% di nocciole fresche di Viterbo e nel bianco friabile il 42% di mandorle di mandorlo sempre rigorosamente italiane.

Delicate & Creamy or Brittle & Crumbly, it is always a pleasure.

The consistency of our nougat may change but not the quality and the satisfaction to be able to indulge in the first quality products among all selections on the Italian market. We use the original nougat recipe of the Aquila region which has been passed down from generation to generation. It is made strictly from Italian honey, an ingredient used in all our nougats. In the delicate & creamy chocolate nougat 27% is made up of fresh Viterbo hazelnuts and in the brittle & crumbly nougat 42% is made of almonds from harvested solely from Italian almond trees.



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Torroni astuccio da 100 g | | | |
| Tenero con cacao e nocciole | TOR1 | 100 g. | 20 |
| Bianco tenero con nocciole | TOR2 | 100 g. | 20 |
| Bianco tenero mandorle e pistacchi | TOR3 | 100 g. | 20 |
| Bianco friabile con mandorle | TOR17 | 100 g. | 20 |
| Cartone assortito codici: TOR. 1-2-3-17 (5 x tipo) | TOR26 | 100 g. | 20 |
| Torroni astuccio da 200 g | | | |
| Tenero con cacao e nocciole | TOR4 | 200 g. | 16 |
| Bianco tenero con nocciole | TOR5 | 200 g. | 16 |
| Bianco tenero mandorle e pistacchi | TOR6 | 200 g. | 16 |
| Bianco friabile con mandorle | TOR7 | 200 g. | 16 |
| Cartone assortito codici: TOR. 4-5-6-7 (4 x tipo) | TOR32 | 200 g. | 16 |

1 Classici classic nougat

100 g - 200 g

RE
DI DENARI



Tenero con
nocciole e cacao
cod. TOR1
cod. TOR4



Bianco tenero con
mandorle e pistacchi
cod. TOR3
cod. TOR6



Bianco friabile
con mandorle
cod. TOR17
cod. TOR7



Tenero con nocciole
cod. TOR2
cod. TOR5



Una lavorazione artigianale lunga e accurata in ogni sua fase dalla preparazione del miele nella "Torrioniera" per eliminare l'acqua in eccesso e dare corposità all'impasto alla cottura del caramello (sciropo di zucchero) che avviene a temperatura controllata per circa 30 minuti fino al livellamento dell'impasto sulle ostie e il taglio finale delle pezzature, entrambi lavorazioni effettuate a mano.

We are proud to present this fantastic product knowing that; from the first phase of eliminating any residue water from the honey in the "Torrioniera" in order to give it more body, to the boiling down of the caramel (or sugar solution) at a temperature which must be attentively controlled for about 30 minutes, to the moment of evenly spreading the mixture on its aliment paper, to the final stage of carefully cutting each piece, the long and very accurate process is diligently prepared and completed by hand throughout every phase of the confection creation.

Incarti a mano

Handmade Wrapped

RE
DI DENARI



|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| PRODOTTO PRODUCT | CODICE CODE | PESO NETTO NET WEIGHT | PZ/CRT PC/CTN |
| Torrone incarto a mano | | | |
| Tenero con cacao e nocciole | TOR8 | 200 g. | 12 |
| Bianco tenero con nocciole | TOR9 | 200 g. | 12 |
| Bianco tenero mandorle e pistacchi | TOR10 | 200 g. | 12 |
| Bianco friabile alla mardorla | TOR11 | 200 g. | 12 |
| Tenero con caffè ricoperto di cioccolato | TOR12 | 200 g. | 12 |
| Nocciolato gianduia | TOR13 | 200 g. | 12 |
| Cartone assortito codici: (2 per tipo) | TOR55 | 200 g. | 12 |

Nocciolati

Nougat with hazelnuts

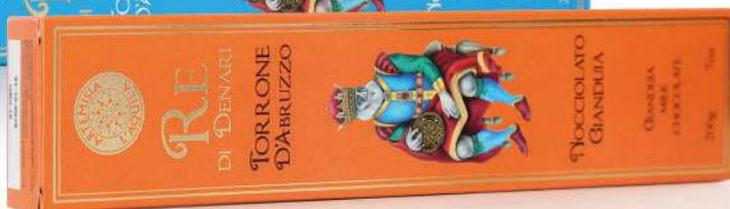
RE
DI DENARI



Nocciolato al Latte
cod. TOR20



Nocciolato Bianco
cod. TOR22



Nocciolato Gianduia
cod. TOR19



Nocciolato Fondente
cod. TOR21



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|--|---|
| Nocciolati astucciati | | | |
| Nocciolato gianduia | TOR19 | 200 g. | 16 |
| Nocciolato al latte | TOR20 | 200 g. | 16 |
| Nocciolato fondente | TOR21 | 200 g. | 16 |
| Nocciolato bianco | TOR22 | 200 g. | 16 |
| Cartone assortito codici: TOR. 19-20-21-22 (4 x tipo) | TOR55 | 200 g. | 16 |

Confezioni Regalo

Gift boxes

RE
DI DENARI

Abbiamo ideato per la nostra linea di torroni in astuccio una serie di scatole regalo dal design esclusivo e raffinato che contengono due singole confezioni di torrone da 200 grammi.

We have designed a series of exclusive and refined gift boxes for our nougat line which each contain two single nougat packages weighing 200 grams.



scatola Bianca 400 g
cod. TOR116

scatola Rossa 400 g
con magnete
cod. TOR115

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Confezioni regalo da 400 g | | | |
| Scatola bianca | TOR116 | 400 g. | - |
| Scatola rossa con magnete | TOR115 | 400 g. | - |





Torroncini Assortiti

- Torroncino Bianco Tenero ricoperto di Cioccolato Fondente**
- Torroncino Tenero ricoperto di Cioccolato al Latte**
- Torroncino Tenero con Pistacchio ricoperto di Cioccolato fondente**
- Torroncino Tenero con Scorze di Arancia ricoperto di Cioccolato Fondente**
- Torroncino con caffè ricoperto di Cioccolato Fondente**

Assorted Nougat

- Soft white nougat coated with dark chocolate**
- Soft nougat coated with milk chocolate**
- Soft nougat with Pistachios coated with dark chocolate**
- Soft nougat with Candied Orange Peel coated with dark chocolate**
- Soft nougat with Coffee coated with dark chocolate**



IL QUINTO VIZIO

I Torroncini del Re



Tor 125
Espositore 500 g



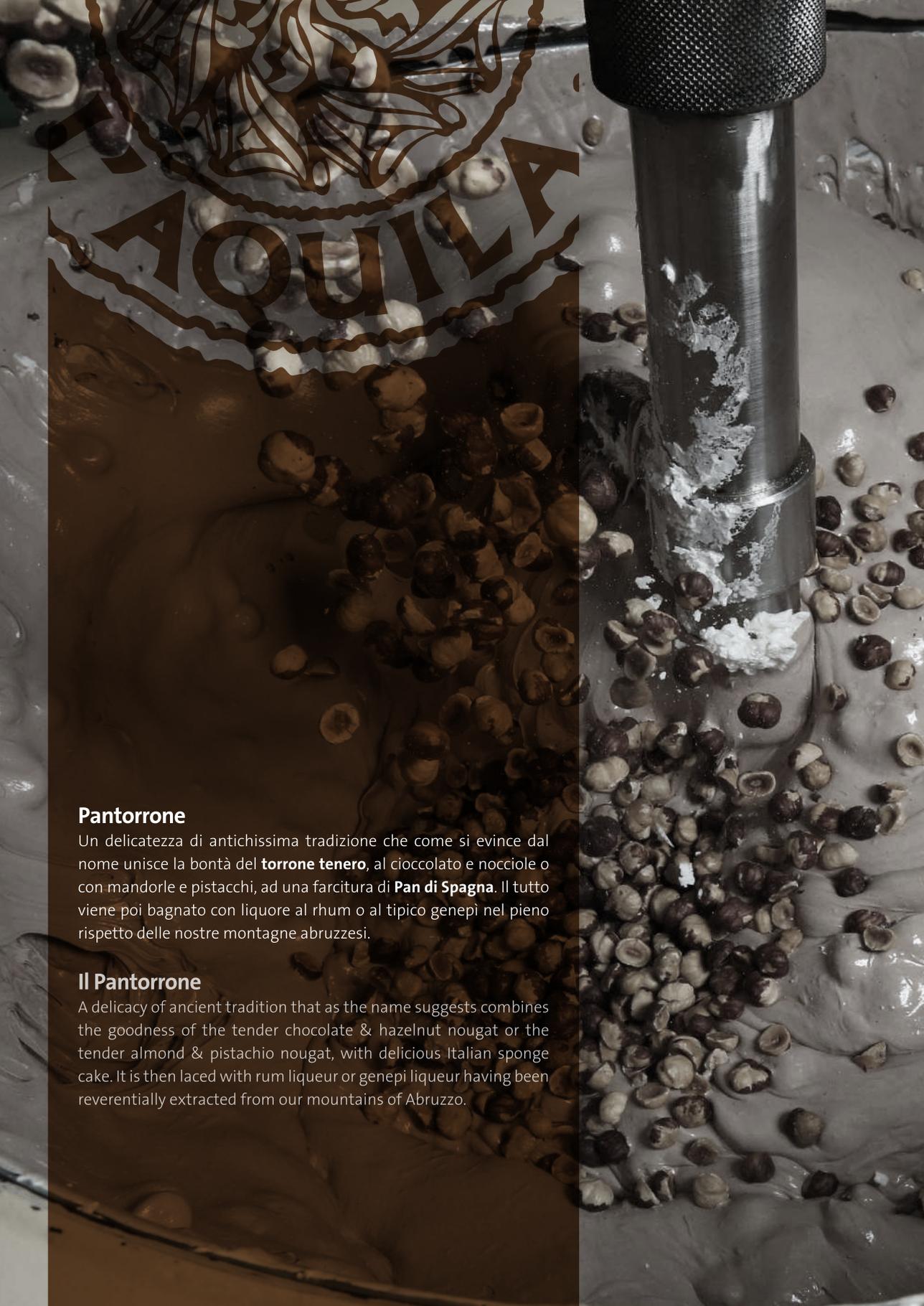
Tor 118
Scatola rigida 200 g



Tor 23 - Tor 31 - Tor 36
Sacchetto cellophane
300 g - 500 g - 1 Kg

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|--|---|
| Torroncini Assortiti | | | |
| Sacchetto cell. assortiti | TOR23 | 300 g. | 12 |
| Sacchetto cell. assortiti | TOR31 | 500 g. | 6 |
| Sacchetto cell. assortiti | TOR36 | 1 Kg. | 4 |
| Sacchetto cell. gusto latte | TOR119 | 1 Kg. | 4 |
| Sacchetto cell. gusto pistacchio | TOR120 | 1 Kg. | 4 |
| Sacchetto cell. gusto arancio | TOR121 | 1 Kg. | 4 |
| Sacchetto cell. gusto caffè | TOR122 | 1 Kg. | 4 |
| Sacchetto cell. gusto fondente | TOR123 | 1 Kg. | 4 |
| Scatola rigida | TOR118 | 200 g. | 6 |
| Espositore da banco | TOR125 | 500 g. | 4 |





Pantorrone

Un delicatezza di antichissima tradizione che come si evince dal nome unisce la bontà del **torrone tenero**, al cioccolato e nocciole o con mandorle e pistacchi, ad una farcitura di **Pan di Spagna**. Il tutto viene poi bagnato con liquore al rhum o al tipico genepi nel pieno rispetto delle nostre montagne abruzzesi.

Il Pantorrone

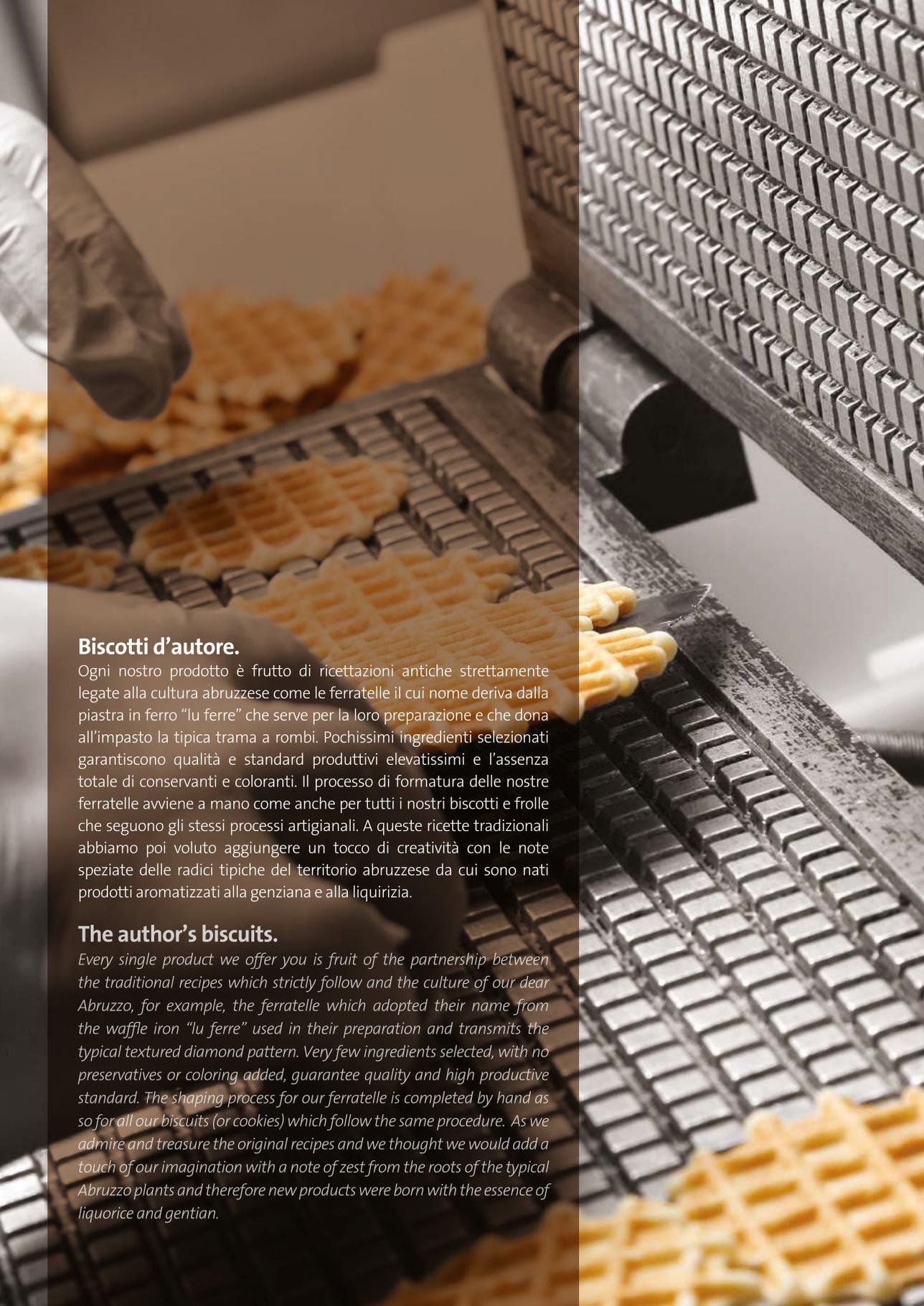
A delicacy of ancient tradition that as the name suggests combines the goodness of the tender chocolate & hazelnut nougat or the tender almond & pistachio nougat, with delicious Italian sponge cake. It is then laced with rum liqueur or genepi liqueur having been reverentially extracted from our mountains of Abruzzo.

Pantorrone,
un dolce “abbraccio” tra Pan di Spagna e Torrone.
Pantorrone, a sweet “embrace” between italian sponge cake and the nougat.



Torrone tenero con cioccolato
farcito di Pan di Spagna al Rhum

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Torrone tenero con cioccolato farcito di Pan di Spagna al Rhum | TOR34 | 180 g | 8 |



Biscotti d'autore.

Ogni nostro prodotto è frutto di ricette antiche strettamente legate alla cultura abruzzese come le ferratelle il cui nome deriva dalla piastra in ferro "lu ferre" che serve per la loro preparazione e che dona all'impasto la tipica trama a rombi. Pochissimi ingredienti selezionati garantiscono qualità e standard produttivi elevatissimi e l'assenza totale di conservanti e coloranti. Il processo di formatura delle nostre ferratelle avviene a mano come anche per tutti i nostri biscotti e frolle che seguono gli stessi processi artigianali. A queste ricette tradizionali abbiamo poi voluto aggiungere un tocco di creatività con le note speziate delle radici tipiche del territorio abruzzese da cui sono nati prodotti aromatizzati alla genziana e alla liquirizia.

The author's biscuits.

Every single product we offer you is fruit of the partnership between the traditional recipes which strictly follow and the culture of our dear Abruzzo, for example, the ferratelle which adopted their name from the waffle iron "lu ferre" used in their preparation and transmits the typical textured diamond pattern. Very few ingredients selected, with no preservatives or coloring added, guarantee quality and high productive standard. The shaping process for our ferratelle is completed by hand as so for all our biscuits (or cookies) which follow the same procedure. As we admire and treasure the original recipes and we thought we would add a touch of our imagination with a note of zest from the roots of the typical Abruzzo plants and therefore new products were born with the essence of liquorice and gentian.

Biscotti

a "regola d'arte"...

Biscuits dough according the "rules of art"



Biscotto al Farro
cod. BIS36



Ciambella al Vino
cod. BIS27



Ciambella al Cioccolato
cod. BIS3

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| PRODOTTO PRODUCT | CODICE CODE | PESO NETTO NET WEIGHT | PZ/CRT PC/CTN |
| Astuccio Basso | | | |
| Biscotto al farro | BIS36 | 250 g. | 12 |
| Ciambellina al Vino | BIS27 | 250 g. | 12 |
| Ciambella al Cioccolato | BIS3 | 250 g. | 12 |

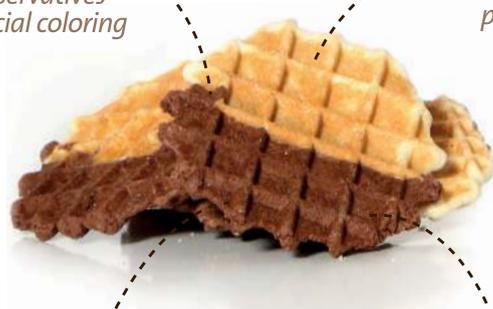


... il segreto dei nostri Biscotti

Our biscuits secrets...

senza coloranti
e conservanti
*no preservatives
no artificial coloring*

lavorazione
manuale
*handcrafted
products*



materie prime
italiane
Finest Italian Quality

ricette tipiche
tramandate nel tempo
*Traditional Recipes passed down
through the generations*



Frolle - Pasticceria Assortita
cod. BIS23



Cantucci con Mandorle
cod. BIS33

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Astuccio Basso | | | |
| Frolle Pasticceria assortita | BIS23 | 250 g. | 12 |
| Cantuccio con Mandorle | BIS33 | 250 g. | 12 |



...le ferratelle



Cacao e Vaniglia



Classica



Caffè



Anice



Cacao



Liquirizia



Cannella



Genziana



Canapa



Ricoperte di cioccolato

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Astuccio Basso | | | |
| Ferratella ric. di cioccolato | BIS7 | 250 g. | 12 |
| Astuccio Alto | | | |
| Ferratella | BIS29 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Caffè | BIS71 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Cacao | BIS72 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Cacao e Vaniglia | BIS73 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Cannella | BIS74 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Liquirizia | BIS75 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Genziana | BIS76 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Anice | BIS77 | 250 g. | 12 |
| Ferratella Canapa | BIS147 | 250 g. | 12 |



materiale riciclato e riciclabile





Amaretto, tra dolce e amaro un equilibrio “perfetto”.

Ogni amaretto Artemisia ha una sua storia, un processo completamente manuale che lo rende unico.

La formatura del prodotto è affidata alla maestria manuale dei nostri operatori, ormai di famiglia, che impastano albume d'uovo, zucchero e mandorle per poi tuffarlo nello zucchero per la glassatura esterna. Noi lo chiamiamo un “gioco di famiglia” perchè ogni prodotto da noi viene fatto con passione e con quel briciolo di allegria.

Amaretto, the “perfect” balance between sweet and sour.

Every single Artemisia amaretto has its own story, a completely manual process which makes every piece unique. The shape of the product is entrusted completely to the craftsmanship in each artisan who are simply considered family; they knead together egg yolks, sugar, and almond paste to then toss it in sugar for the finishing glaze. We call it the “family game” because every confection is made with passion and joy.



PRODOTTO
PRODUCT



CODICE
CODE



PESO NETTO
NET WEIGHT



PZ/CRT
PC/CTN

Amaretto (astuccio basso)

Amaretto morbido

BIS1

250 g.

12

Amaretto fruttato (astuccio basso)

Agrumi
Ananas e Cannella
Amarena
Frutti di Bosco
Pistacchio

BIS60
BIS62
BIS63
BIS67
BIS70

250 g.
250 g.
250 g.
250 g.
250 g.

12
12
12
12
12

il nostro **Amaretto abruzzese**
 Albume, zucchero e tante,
 tantissime mandorle di "Mandorlo".

Our Abruzzo Amaretto: Egg yolks, sugar and a lots of almonds from "Almond trees".



Espositore



Classico

Fruttato



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Amaretto sfuso | | | |
| Classico | Bis 58 | 1000 g. | 1 |
| Agrumi | Bis 59 | 1000 g. | 1 |
| Amarena | Bis 84 | 1000 g. | 1 |
| Ananas e Cannella | Bis 83 | 1000 g. | 1 |
| Frutti di Bosco | Bis 88 | 1000 g. | 1 |
| Pistacchio | Bis 91 | 1000 g. | 1 |
| Espositore assortito | Bis153 | 6 000 g. | 1 |



Confezione da 180 g



|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|--|---|
| Astuccio Bici | | | |
| Amaretto classico | BIS 110 | 180 g. | 8 |
| Cantuccio con Mandorle | BIS 111 | 180 g. | 8 |
| Cantuccio Cacao e Mandorle | BIS 112 | 180 g. | 8 |
| Pasticceria Assortita | BIS 113 | 180 g. | 8 |
| Ciambella al Vino | BIS 115 | 180 g. | 8 |
| Biscotto al Farro | BIS 127 | 180 g. | 8 |

Dolce artigianale alle Mandorle

Il nostro dolce artigianale alle mandorle nelle versioni con limone o amarena è soffice, profumato e ideale per tutta la famiglia.

Si tratta di un prodotto molto più semplice di quanto si potrebbe pensare da preparare ma che lascerà davvero tutti a bocca aperta. Un perfetto dolce per la colazione o per la merenda, che si presta benissimo anche per terminare un pasto perché la presenza della mandorla lo rende ancora più e ricco particolare rispetto al classico plumcake.

Our handmade almond dessert in the version with lemon or black cherry is soft, fragrant and ideal for the whole family.

It is a much simpler product than you might think to prepare but it will really leave everyone speechless. A perfect dessert for breakfast or as a snack, which also lends itself very well to ending a meal because the presence of the almond makes it even more rich and special than the classic plumcake.



Mandorle e limone



Mandorle ed amarena



Dolce artigianale alle Mandorle gusto amarena e limone

Ingredienti:
velo, **Burro**
9%, **mandorle**
lievitanti:
sodio, car
scorza di l
potassio. Co

In -
gredienti:
Farina di **frumento**
00, zucchero a velo,
Burro, tuorlo d'**uovo**,
fecola, pasta di limone 9%,
mandorle 8%, albume
d'**uovo**, agenti lievitanti:
sodio idrogeno carbo-
nato, difosfato di
sodio, carboi-
d r

mandorle italiane



400 g

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Dolce alle Mandorle | | | |
| Mandorle e Limone | BIS 211 | 400 g. | 6 |
| Mandorle e Amarena | BIS 212 | 400 g. | 6 |

Macaron

I macarons, di nostra produzione, sono tutti a base di pasta di mandorle di mandorlo rigorosamente italiane, disponibili in diverse colo-razioni e gusti: Pistacchio, Vaniglia, Fragola e Cioccolato.

È possibile scegliere tra la confezione in cartoncino teso o il raffianto astuccio in legno.

Our macaroons are available in a variety of colors and flavors: Pistachio, Vanilla, Strawberry and Chocolate and are all made of almonds harvested strictly from Italian almond trees.

One may choose between two packaging options: a sturdy cardboard box or a sophisticated wooden case.



PRODOTTO
PRODUCT

Macaron astuccio

astuccio 3 pz. Vaniglia
astuccio 3 pz. Pistacchio
astuccio 3 pz. Cioccolato
astuccio 3 pz. Fragola



CODICE
CODE

MAC10
MAC20
MAC21
MAC22



PESO NETTO
NET WEIGHT

42 g.
42 g.
42 g.
42 g.



PZ/CRT
PC/CTN

12
12
12
12

ci sono Macaron e... **MacAron**
There are Macarons and... "MacAron".



Astuccio
cod.MAC20



Astuccio
cod.MAC10



Astuccio
cod.MAC22



Astuccio
cod.MAC10

Natale





Lievitazione
Naturale

slowly rise naturally

Panettone e Pandoro tradizionale basso.

Aspettiamo tutto il tempo necessario per la naturale lievitazione dell'impasto, questo ci permette di offrire un prodotto semplice, facilmente digeribile e nel pieno rispetto delle ricette tradizionali. Anche la forma bassa dei nostri prodotti è sinonimo di qualità e genuinità, una sequenza di processi manuali volti ad esaltare la morbidezza dell'impasto e i profumi delle nostre canditure tutte provenienti da produttori italiani selezionati e garantiti.

Panettone e Pandoro traditional recipe.

We wait all the time needed to allow the natural process of the dough levitation until the perfect point which permits us to offer you a simple yet easy to digest product while holding fast to the traditional recipes. The short and stout form of our product is a synonym of genuine quality through a process of skilled handiwork giving rise to the tenderness & softness of the dough as well as its candied fruit fragrances originating from Italian products carefully selected and guaranteed.

Materie Prime
Italiane

Italian raw materials



Panettone Basso
Tradizionale Uvetta e Canditi
Incarto a mano - cod. PAN 2 - PAN 6



Panettone Basso
con Gocce di Cioccolato
Incarto a mano - cod. PAN 5
PAN 18



Incarto a mano

Tradizionale Basso con Uvetta e Canditi Specialità Basso con gocce di Cioccolato

Traditional Low with Raisins and Candied fruit
Specialties bottom with chocolate drops

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Panettone Tradiz. Basso Incarto a mano | PAN2 PAN6 | 1 Kg. 500 g. | 6 8 |
| Panettone Ciocc. Basso Incarto a mano | PAN5 PAN18 | 1 Kg. 500 g. | 6 8 |





ARTEMISIA

Panettone Artigianale in Scatola

Tradizionale Basso Uvetta e Canditi

Traditional Low with Raisins and Candied fruit

| | | | |
|--|---|---|---|
|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
| Panettone Basso Trad.le | PAN3 | 1 Kg. | 6 |





Panettone Artigianale sacchetto Agrifoglio

Tradizionale Basso Uvetta e Canditi

Traditional Low with Raisins and Candied fruit

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Panettone Basso Trad.le | PAN1 | 1 Kg. | 6 |





Panettone con Limoncello



Panettone con Amarene e Ratafia



Specialità Uniche

Basso con Limoncello
Basso con Amarene e Ratafia



Specialities with Limoncello
Specialities with cherries and Ratafia cherry

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Panettone con Amarene e Ratafia Incarto a mano | PAN12 | 1 Kg. | 6 |
| Panettone con Limoncello Sacchetto Fiocco di Neve | PAN13 | 1 Kg. | 6 |





Panettone Salato

Panettone Basso con Pomodorini secchi, Capperi, Origano e Pecorino Romano

Low Salted Panettone with dried Cherry tomatoes, Capers, Oregano and Pecorino Romano

|  PRODOTTO PRODUCT |  CODICE CODE |  PESO NETTO NET WEIGHT |  PZ/CRT PC/CTN |
|--|---|---|---|
| Panettone Basso Salato | PAN9 | 1 Kg. | 6 |





Pandoro Alto
Incarto a Mano- cod. PAN 4

Pandoro Alto Incarto a Mano

Sacchetto Velluto Rosso e Sacchetto Fiocco di Neve

Traditional Italian Cake Hand Wrapped

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| PRODOTTO PRODUCT | CODICE CODE | PESO NETTO NET WEIGHT | PZ/CRT PC/CTN |
| Pandoro Alto Incarto a mano | PAN4 | 1 Kg. | 6 |





“La fatica ci rende artigiani...”

“The labor make us artisans...”

Franco Ferroni



ARTEMISIA LIQUORI E DOLCI SRL
Via G. Cacchi, 10 67100 L'AQUILA ITALY
Tel. + 39 0862 319513
info@artemisialiquori.it www.artemisialiquori.it

