

DISTILLATI
BORGHINI



BELLA MORA

Liquore alla liquirizia

La liquirizia è una pianta che cresce spontaneamente in molte parti del mondo ed in particolar modo nel bacino del Mediterraneo.

Appartiene alla famiglia delle leguminose e si presenta come un arbusto alto fino a due metri che in estate porta dei bellissimi fiori azzurri. La pianta sviluppa radici che possono arrivare fino alla lunghezza di 2 metri e che ogni 4 anni vengono raccolte nella stagione autunnale e messe ad essiccare; da esse si estrae il succo che contiene la glicirizzina, sostanza con potere dolcificante fino a 50 volte superiore a quello dello zucchero, con notevoli proprietà medicinali nella cura della tosse e dell'ulcera. Studi recenti hanno messo in luce anche proprietà antivirali ed antinfiammatorie.

Borghi Distillati propone oggi Bella Mora,

un liquore ottenuto dall'infuso di radici essiccate di liquirizia di provenienza calabrese, che è senza ombra di dubbio la liquirizia di maggior pregio.

La tradizione di preparare questo liquore è antichissima e fino all'Ottocento quasi ogni farmacista possedeva una propria originale ricetta;

Bella Mora Borghi nasce proprio da una di queste ricette.

Oggi la finezza di questo liquore è stata largamente riscoperta ed il suo gusto originale ma piacevolissimo riesce ad affascinare e conquistare un numero sempre più vasto di intenditori. È un prodotto che si adatta a qualsiasi situazione di consumo, anche se trova la sua migliore espressione alla fine di ogni incontro conviviale per le sue qualità digestive.

La misteriosa "Bella Mora" in etichetta invita a una degustazione piacevolmente lenta, per apprezzarne al meglio il sapore forte e suadente.

Per apprezzarne appieno le caratteristiche consigliamo di servirlo ghiacciato.

Gradazione alcolica: 28°C.

Formato disponibile: 700 ml.

