Confezione Amaro Gamondi

Nato nel 1890 dall'antica ricetta dell'erborista Carlo Gamondi, l'Amaro Gamondi è una specialità tipica di Acqui Terme, caratterizzato dalla tradizionale macerazione a freddo di erbe e piante aromatiche.

Born in 1890 from the ancient recipe of the herbalist Carlo Gamondi, Amaro Gamondi is a typical speciality of Acqui Terme, characterized by the traditional cold maceration of herbs and officinal plants.



Liquore ottenuto dall'infuso di erbe e radici e miscelate secondo l'antica ricetta di Casa Gamondi. Originale gusto dolce-amaro di straordinario equilibrio.

Liquor obtained through the infusion of selected herbs, mixed according to the ancient recipe of Gamondi House. Original bitter-sweet well-balanced taste.

Servire a temperatura ambiente o con ghiaccio.
Serve at room temperature or on the rocks.

Ottima a fine pasto.
Excellent at the end of the meal.

27% vol.	1 L
Codice EAN/bottiglia: *EAN code/bottle*	8002915005394
Codice EAN/cartone: *EAN code/case*	-
Cod. Doganale: *Customs code*	2208 7010
Cod. Cartone: *Case code*	-
Bottiglie per cartone: *Bottles per case*	1
Peso vetro (g): *Glass weight*	800
Dimensioni astuccio (cm): *Gift box size*	h 34,5 LxL 17 x 9,5
Peso cartone (kg): *Case weight*	2,30