

# Unlimited Nature Liköre



<b>Zitronenlikör (Limoncello)</b>	<b>Orangenlikör (Arancello)</b>	<b>Lorbeerlikör</b>
<p><u>Genutze Materialien zu Herstellung:</u></p> <p>Alkohol, Wasser, Zucker und Zitronenschalen</p>	<p><u>Genutze Materialien zu Herstellung:</u></p> <p>Alkohol, Wasser, Zucker und Orangenschalen</p>	<p><u>Genutze Materialien zu Herstellung:</u></p> <p>Alkohol, Wasser, Zucker und Lorbeerblätter</p>
<p><u>Herkunft und Verarbeitung:</u></p> <p>Die Zitronen werden bei einem Bauern in der Region Apulien, genauer gesagt in Ceglie Messapica angebaut. Vor dem Kauf werden die Zitronen von uns sorgfältig begutachtet. Sie müssen schön reif und ungespritzt sein. Nach der Ernte werden die Zitronen dann umgehend zu unserer Produktionsstätte in Großostheim geliefert. Dort werden sie erneut einer kritischen Qualitätsprüfung unterzogen, bevor sie von Hand gewaschen, geschält und in Alkohol eingelegt werden. Erst nach einer großzügigen Reifezeit wird der Likör von uns in Flaschen abgefüllt. Der Prozess des Abfüllens erfolgt ebenfalls händisch um unser Produkt möglichst schonend, ohne mechanische Beanspruchung, zu behandeln und somit ebenfalls höchstmögliche Qualität zu gewährleisten. Seine goldgelbe Farbe hat der Likör aus den sonnengereiften Zitronen und benötigt daher keine Farbstoffe.</p> <p>Getränkertipp für den Sommer: „Limoncello-Spritz“ 40 ml Limoncello und mit je 125 ml Prosecco und Mineralwasser nach Belieben mischen und mit Eiswürfel und Zitronenmelisse ergänzen</p>	<p><u>Herkunft und Verarbeitung:</u></p> <p>Die Orangen werden wie die Zitronen bei einem Bauern in der Region Apulien, genauer gesagt in Ceglie Messapica gekauft. Vor dem Kauf werden auch die Orangen von uns begutachtet. Auch sie müssen schön reif und ungespritzt sein. Nach der Ernte werden die Orangen dann umgehend zu unserer Produktionsstätte in Großostheim geliefert. Dort werden sie erneut einer kritischen Qualitätsprüfung unterzogen, bevor sie von Hand gewaschen, geschält und in Alkohol eingelegt werden. Erst nach einer großzügigen Reifezeit wird der Likör von uns in Flaschen abgefüllt. Der Prozess des Abfüllens erfolgt ebenfalls händisch um unser Produkt möglichst schonend, ohne mechanische Beanspruchung, zu behandeln und somit ebenfalls höchstmögliche Qualität zu gewährleisten. Seine starke orangene Farbe hat der Likör aus den sonnengereiften Orangen und benötigt daher keine Farbstoffe für seine wunderbare Farbe.</p> <p>Das saftige Orange des Likörs stammt aus den sonnenreifen Apfelsinen und benötigt keine Farbstoffe. Beliebt ist im Sommer auch der „Arancello-Spritz“.</p>	<p><u>Herkunft und Verarbeitung:</u></p> <p>Die Lorbeerblätter werden wie die Zitronen und Orangen aus der Region Apulien in Ceglie Messapica bezogen. Sie werden allerdings nicht vom Bauer, sondern von einem privaten Grundstück geerntet, das der Familie gehört. Wie bei den Zitronen und Orangen achten wir drauf, dass die Lorbeerbäume nicht gespritzt werden. Auch bei den Lorbeerblättern schauen wir, dass sie zur richtigen Zeit geerntet werden. Nach der Ernte werden die Lorbeerblätter umgehend zu unserer Produktionsstätte in Großostheim geliefert. Dort werden sie noch mal genau angeschaut und gewaschen, damit nur den besten Blättern für die Likörherstellung genutzt werden. Erst nach einer großzügigen Reifezeit wird der Likör von uns in Flaschen abgefüllt. Der Prozess des Abfüllens erfolgt ebenfalls händisch um unser Produkt möglichst schonend, ohne mechanische Beanspruchung, zu behandeln und somit ebenfalls höchstmögliche Qualität zu gewährleisten. Seine transparente bis dunkelgrün deckende Farbe hat der Likör von den Frischen Lorbeerblättern und benötigt daher keine Farbstoffe für seine wunderbare Farbe.</p> <p>Der Lorbeerlikör ist ein wunderbarer Digestiv nach einem guten Essen.</p>