

RATAFIA

L'EMPORDANES

MAS LLUNES

A

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: NUECES VERDES, PLANTAS AROMÁTICAS, RAÍCES Y ESPECIAS

GRADO ALCOHÓLICO: 26,00%

ELABORACIÓN:

La Ratafia Catalana es un licor tradicional reconocido como Denominación de Calidad en el año 1985 y adaptado a Denominación Geográfica Protegida en el año 1998.

La Ratafia Empordanesa se obtiene por maceración hidro-alcohólica de nueces verdes, plantas aromáticas de las Sierra de l'Albera, raíces y especias.

La maceración de los ingredientes se prolonga durante un mínimo de 6 meses, a continuación se filtra, se edulcora con azúcar y se pone a envejecer en recipientes de madera de roble durante un periodo mínimo de 12 meses.

CATA:

Aromas complejos y con muchos matices que recuerdan las flores y hierbas mediterráneas de los terrenos ásperos próximos al mar de las Sierras pre-litorales del Empordà. Es especiado, con un toque amargo y un marcado sabor a nueces verdes.

MARIDAJE: Muy adecuada para acompañar postres dulces, galletas, cocas y pasteles en general además de helados, flanes y quesos.

También se utiliza en cocina en la preparación de platos y postres muy diversos.

