




AMARO
PUNICO

EXPECT

EXPECT MORE

EXPECT MORE FROM OUR TRADITION



La **Punico Liquori** nasce a Marsala, città situata nell'estrema punta occidentale della Sicilia, famosa in tutto il mondo grazie al suo omonimo vino liquoroso.

Da questa tradizione nasce l'esperienza del noto enologo Vito Maltese, riconosciuto oggi da tutto il mondo enologico come uno tra i migliori liquoristi e marsalisti.

Per celebrare il 50° anniversario della sua carriera, Vito ha fondato con i figli Anna Lisa Ignazio e Sabrina la Punico Liquori, produttrice dell'Amaro Punico, del limoncello Millelumie, di un Marsala Superiore Secco e di un Marsala Garibaldi dolce.

La Punico Liquori, condensato di esperienza e innovazione, se pur giovane azienda è in continua evoluzione, infatti Vito Maltese sta mettendo a punto insieme al figlio Ignazio, anch'esso enologo, una serie di nuovi prodotti liquorosi e di innovative basi cocktails.

EXPECT MORE

FROM OUR RECIPE

Risultato di un curato equilibrio dei caratteri fondamentali delle erbe aromatiche utilizzate, racconta i processi di infusione che danno vita a fragranze di eccellenze naturali, in una mescolanza gustosa che riesce a gestire bene il contrasto tra il dolce e l'amaro.



GENZIANA LUTEA

Detta anche Genziana maggiore, per via delle sue dimensioni superiori a quelle delle altre della sua specie, è una pianta erbacea perenne, grazie alle radici molto sviluppate, appartenente alla famiglia delle Gentianaceae. Coltivata durante il Medioevo, oggi viene usata anche per la fabbricazione dei liquori. Stimola l'appetito e favorisce la digestione agendo sullo stomaco e sul fegato.



ORIGANO

Molto utilizzata nella cucina mediterranea in virtù del suo intenso e stimolante profumo, ha importanti e numerose proprietà terapeutiche. Antalgico, antisettico, analgesico, antispasmodico, espettorante, stomachico e tonico. Molto utilizzato nell'aromaterapia è consigliato contro la tosse, le emicranie, i disturbi digestivi e i dolori di natura reumatica svolgendo una funzione antinfiammatoria.



CANNELLA

Detta anche cinnamomo, è un albero sempreverde della famiglia delle Lauracee, con un aroma secco e pungente, ma allo stesso profumato.

Ricavata dal fusto e dai ramoscelli, è molto utilizzata nella cucina dolce. Ha un forte potere antiossidante, ma è usata tradizionalmente anche contro le infreddature e come antibatterico e antispastico, le viene oggi riconosciuta la capacità di abbassare il colesterolo e i trigliceridi nel sangue.



LIMONE

Frutto di un albero che raggiunge dai 3 ai 6 metri di altezza, è coltivato in tutto il mondo in innumerevoli varietà, ma nonostante le differenze di aspetto, rimangono invariate le sue proprietà. Oltre ad essere largamente utilizzato in cucina, importanti sono i suoi usi farmaceutici (antiemorragico, disinfettante, regolazione pressione arteriosa) e terapeutici (abbassa l'acidità del corpo, aiuta la digestione, pulisce l'intestino, abbassa il colesterolo, depura il fegato, aiuta gli occhi).



CORIANDOLO

Prezzemolo cinese conosciuto anche con il nome spagnolo cilantro, è una pianta erbacea annuale le cui foglie fresche ed i semi essiccati sono utilizzati prevalentemente nella cultura culinaria. In realtà può essere usato come infuso contro i dolori di stomaco, è consigliato anche per problemi di aerofagia e le emicranie, aiuta la digestione e ha una funzione antidiarroica. Inoltre la preparazione di un suo decotto dolcificato con il miele, può essere assunto per alleviare la tosse.



CHIODI DI GAROFANO

Prezzemolo cinese conosciuto anche con il nome spagnolo cilantro, è una pianta erbacea annuale le cui foglie fresche ed i semi essiccati sono utilizzati prevalentemente nella cultura culinaria. In realtà può essere usato come infuso contro i dolori di stomaco, è consigliato anche per problemi di aerofagia e le emicranie, aiuta la digestione e ha una funzione antidiarroica. Inoltre la preparazione di un suo decotto dolcificato con il miele, può essere assunto per alleviare la tosse.

EXPECT MORE FROM OUR BITTER



Core business dell'azienda è l' **Amaro Punico** dal gusto intensamente mediterraneo, prodotto artigianalmente da una sapiente selezione di erbe aromatiche e digestive, raccoglie in se la sapienza e l'amore per la propria terra e rende orgogliosamente omaggio nel nome alla città di Marsala e alle sue antichissime origini dovute ad un popolo di navigatori che dopo averla fondata la rese la più importante base navale punica dell'isola.

Ottimo servito con la sola aggiunta di ghiaccio o semplicemente freddo, l' **Amaro Punico** è ideale anche nella somministrazione dei cocktails da quelli più classici a quelli più innovativi.

EXPECT MORE FROM OUR LIMONCELLO

Il limoncello **Millelumie** dal sapore intenso degli agrumi di Sicilia, è ottenuto con la sola infusione a freddo della buccia di limone senza aggiunta di coloranti, aromi naturali o intorbidenti.

L'infuso viene trasformato a freddo con l'aggiunta di zucchero e acqua in emulsione.

Un colore chiaro, giovane e vivace che lo rende amabile e stuzzicante si consiglia di gustarlo ghiacciato.




EXPECT MORE FROM OUR PROMO




L'azienda è molto attenta alle dinamiche commerciali della grande distribuzione: organizza insieme ai punti vendita giornate promozionali con hostess e materiale pubblicitario, degustazioni gratuite con promoter, taglio prezzo con volantini, evidenziatori a scaffale e tanti supporti per la vendita di sell-out.

L'azienda punta sia alla qualità dei prodotti che al prezzo competitivo.

Punica Liquori s.r.l. - Via S. Lipari, 13 91025 Marsala (TP)

 339 4660010 / 338 8938409  178 2705584

 www.amaropunico.it  info@amaropunico.it