

POLI ELISIR CAMOMILLA

Fin dai tempi antichi sono note le virtù della Camomilla (*Matricaria Chamomilla*), i cui capolini vengono messi in infusione in alcool, Grappa e zucchero.

Dopo circa tre mesi gli oli essenziali dei fiori donano un colore dorato e un aroma di prato estivo a questo liquore, la cui degustazione favorisce il relax.

Da tenere a portata di moglie!



ELISIR CAMOMILLA (Fiorellini di Camomilla)

Liquore dolce con infusione naturale di fiorellini di Camomilla.

Il suo aroma floreale ricorda la carezza di una tazza di camomilla con un po' di miele.

Rilassante come un giro in bicicletta in campagna.

GRADO E CONTENUTO

30% alc./vol. - 700 ML