

**Tassoni**  
DAL 1793

## BITTER DEL LAGO CON ESSENZA DI CEDRO DIAMANTE

Il Bitter del Lago Tassoni nasce da una ricetta segreta dell'antica spezieria Tassoni e si basa sull'attenta miscelazione di selezionate botaniche amaricanti con un'infusione cedro, frutto principe di Casa Tassoni.

Tra le **botaniche amaricanti** utilizzate ci sono il colombo, una radice proveniente dal Sudafrica, di intensa colorazione gialla e capace di donare una particolare speziatura alla nota amaricante; il rabarbaro secco e il macis dell'Indonesia, fiore della noce moscata di grande pregio. Infine, per smussare il nostro bitter e regalare un impatto organolettico più complesso da menzionare la bacca di vaniglia del Madagascar e la cannella.

Il Bitter del Lago Tassoni è ideale per la migliore miscelazione. **Con Cedrata crea l'inimitabile BitterTass**, l'aperitivo del Lago per antonomasia



### INGREDIENTI

Acqua, alcool, zucchero, aromi naturali, coloranti: E122, E102, E133.

### CARATTERISTICHE

- Rosso rubino
- Spiccata nota amara resa più fresca ed amabile dall'utilizzo della parte agrumata data dall'essenza di cedro diamante
- Senza glutine
- Prodotto in Italia

**FORMATO: 700ml**

**CARTONE da 6 bottiglie**

**GRADAZIONE ALCOLICA: 25%**