



# amuri

cose di Sicilia



Prodotto in Sicilia  
ITALIA



## AMARO BAROCCO

Amaro con infuso di arancia amara e cioccolato fondente.

Dal connubio di fragranze siciliane con aroma di cioccolato prende vita Barocco dal gusto intenso ed elegante.

Ottimo come digestivo dopo pasto o per miscelazione nei cocktail bar.

70 CL 28°

**amuri**  
cose di Sicilia



## AMARO TERRAMARA

Amaro con infuso di limone e alloro di Sicilia.

Si racchiudono i gusti veri e forti di una Sicilia ricca di sapori e tradizioni.

Ottimo come digestivo dopo pasto o per miscelazione nei cocktail bar.

70 CL 28°

**amuri**  
cose di Sicilia



## AMARO HENNA

Amaro con infuso di arancia amara e mandorla.

Nasce dall'unione di infusi contrastanti e decisi di piante endemiche del nostro territorio.

Ottimo come digestivo dopo pasto o per miscelazione nei cocktail bar.

70 CL 28°

**amuri**  
cose di Sicilia



## AMARO AMURI

Amaro con di infuso di finocchietto selvatico, iperico ed erbe aromatiche tipiche del trapanese.

Amuri è l'espressione del connubio colore/aroma.

Il gusto delle erbe locali si sposa con i colori brillanti della Sicilia.

Ottimo gustato come digestivo, liscio o con ghiaccio

70 CL 32°

**amuri**  
erbe di Sicilia

# GELO DI SICILIA

“I Geli sono riduzioni di amaro che ben si sposano con carni e formaggi”.

Riduzione di amaro alle erbe tipiche del trapanese. Ben si accompagna a formaggi a pasta morbida con breve stagionatura e alle carni rosse.



Riduzione di amaro al cioccolato ed arancia amara. Ben si accompagna a formaggi stagionati 36-48 mesi e carni di selvaggina.



Riduzione di amaro alle mandorle ed arance. Ben si accompagna a formaggi semi stagionati e carni bianche.



Riduzione di amaro al limone e foglie di alloro di Sicilia. Ben si accompagna a formaggi poco stagionati e formaggi di capra.





Dall' amore di tre giovani siciliani  
per la loro terra, nasce l'azienda..

**amuri**  
cose di Sicilia 

Il loro desiderio  
è quello di far conoscere  
i sapori semplici e genuini  
che la Sicilia può regalare

