

ERBA LUIGIA

Jako alkoholno piće koje nastaje sljubljanjem vrhunske istarske komovice sa maceratom listova Limunovca (citronovac, *Aloysia citrodora* P.) koji su specifični po karakterističnom mirisu limuna.

Pravilnom maceracijom svježih i prosušenih listova limunovca dobijemo macerat intenzivne limunske arome. Miris agruma i svježi citrusni okus osnovne su značajke Erba Luigie San Mauro. Odlična kao aperitiv ili digestiv.



<i>Sastojci</i>	omekšana voda, alkohol poljoprivrednog podrijetla i prepečena komovica, macerati trava
<i>Alkohol</i>	32,0 % vol.
<i>Klasifikacija po sadržaju šećera</i>	suha
<i>Zorenje/dorada</i>	hladna stabilizacija 5 dana, 2 mjeseca u inox, flaširanje
<i>Boja</i>	svjetlo zelenkasta
<i>Miris</i>	karakterističan sa notama limuna i općenito citrusa
<i>Okus</i>	suh i mekan sa jačim citrusnim završetkom
<i>Mikrobiološke karakteristike</i>	proizvod sadrži alkohol i kao takav nije substrat za mikrobiološke kontaminacije
<i>Rok trajanja</i>	neograničen
<i>Dimenzije i opis transportne ambalaže</i>	peteroslojni karton za 6 boca
<i>Deklaracija i alergeni</i>	proizvod ne sadrži alergene predviđene zakonodavstvom EU. Nije namjenjen djeci, trudnicama i drugima kojima alkohol može imati negativan učinak na zdravlje
<i>Preporuka serviranja</i>	rashlađena na 6–8 °C u rashlađenu čašu sa malom koricom limuna
<i>Pakiranje</i>	0,2 l; 0,5 l; 0,7 l; 1 l

Čuvati na suhom i tamnom mjestu daleko od izvora topline i direktne sunčeve svjetlosti.
KONZUMIRATI I UŽIVATI ODGOVORNO.