cl 50

Proponi ai tuoi clienti un Vero Amaro Artigianale

L'antico mortaio in pietra che utilizziamo per il pestaggio delle erbe.

Il sapore delle erbe pestate a mano

L'Amaro Auser viene prodotto in un piccolo liquorificio, attivo da tre generazioni nella provincia di Pisa.
E' il frutto di una lavorazione interamente manuale.
L'Antico procedimento artigianale che prevede il pestaggio delle erbe in mortaio di pietra, la lavorazione a freddo e il filtraggio con teli di lino, esalta e caratterizza l'aroma ed il sapore di 19 erbe officinali e aromatiche.
Un sapore inconfondibile.

Una Storia iniziata oltre un secolo fa...

Amaro Auser negli anni 20 del secolo scorso e oggi.

cl 50
cl 20

cl 50

cl 50
cl 20

cl 50
cl 20

cl 50
cl 20

cl 50
cl 20

cl 50
cl 20

cl 50
cl 20