

Distilleria F.lli Caffo

Vecchio Amaro del Capo

Prodotto simbolo della Distilleria Caffo è il Vecchio Amaro del Capo, liquore di erbe di Calabria, frutto di un'antica ricetta calabrese poi rielaborata e migliorata dall'esperienza acquisita dalle quattro generazioni della famiglia Caffo.

Il Vecchio Amaro del Capo racchiude in sé i principi attivi di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici della generosa terra di Calabria, infusi in finissimo alcole, per aiutare la digestione e dare una gradevole sensazione di benessere.

Tra le 29 erbe officinali che compongono l'infuso ne ricordiamo, per le loro proprietà tonico-digestive, alcune molto diffuse in Calabria come l'arancio amaro, l'arancio dolce, la liquirizia, il mandarino, la camomilla e il ginepro. Il suo gusto gentile ed aromatico ben si adatta anche ai palati più delicati, non abituati agli "Amarissimi" e ricordiamo che come vuole la migliore tradizione calabrese, va bevuto ghiacciato a -20° C. nei caratteristici bicchierini del Capo, per esaltare le caratteristiche delle particolari erbe che lo compongono.

Il Vecchio Amaro del Capo, oggi è tra gli amari più diffusi e venduti in Italia e vanta il primato di essere stato il primo amaro ad essere stato proposto ghiacciato dagli slogan lanciati dall'azienda già a partire dagli anni '70 quando il consumo era principalmente estivo e veniva distribuito solo in Calabria.