



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

CENTERBA TORO FORTE



Produtor: Enrico Toro

Tipo: Destilado

País: Itália

Gradação Alcoólica: 70%

Conteúdo: 70 cl

Harmonização: Aperitivo, digestivo.

O autêntico Centerba Toro, Obtido da infusão de ervas da montanha em álcool, coletado no Majella d'Abruzzo, ainda hoje é feito de acordo com a fórmula secreta do século por Beniamino Toro em 1817 e desde o amanhecer zelosamente guardado e transmitido pelo pai para filho.

DRINKS: CENTERBA TONIC
. 40 MLS DE CENTERBA FORTE
. 100 MLS AGUA TONICA
. FOLHAS DE HORTELÃ
. LICOR DE CASSIS
MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E DECORE COM A FOLHA DE HORTELÃ

Notas do produtor:

No início de 1800, Beniamino Toro mudou-se para Tocco da Casauria, uma comuna em Abruzzo. Descobriu um elixir de ervas local que remontava aos frades beneditinos que construíram a Abadia de San Clemente na Casauria em 1100. Em 1817, nasceu o Centerba Toro. Este sofisticado licor é produzido a partir da alquimia de ervas silvestres cultivadas naturalmente, selecionadas e colhidas por especialistas nas encostas da Maiella, Montanha Abruzzese. Beniamino abriu uma farmácia no decorrer do século XIX e comercializou seu premiado Centerba, conhecido até então como produto caseiro.

Beniamino abriu uma farmácia no decorrer do século XIX e comercializou seu premiado Centerba, conhecido até então como produto caseiro. Com o tempo, os mosteiros perderam sua notoriedade, enquanto o elixir permaneceu um marco na comunidade de Casauria. Em grande parte, Centerba ganhou fama durante a epidemia de cólera do final do século 19 em Nápoles. Dizia-se que todas as noites havia vagões bem abastecidos de garrafas de Centerba indo para a capital napolitana. As ervas para este elixir são bem conhecidas por suas propriedades restauradoras e curativas. Desde então, Tocco da Casauria é associado a Centerba, nome perfeito derivado de "Centum Herbora", ou em dialeto "Cianterba".