

ISOLABELLA SAMBUCA ITALIAN ATTITUDE

In 1870 heeft de nobele Egidio Isolabella "Distilleria Egidio Isolabella" opgericht en is als fervent reiziger op zoek gegaan naar de allerbeste ingrediënten om een likeur te ontwikkelen die zijn naam mocht dragen. "Isolabella Sambuca".

Door de samenvoeging van de beste ingrediënten is een unieke uitgebalanceerde smaak ontstaan.

DRINKSUGGESTIES

Bij voorkeur drink je Isolabella sambuca koud vanuit de vriezer of met ijs. Of volgens een traditionele methode geflambeerd met 3 koffiebonen alvorens te drinken. De gebrande koffiebonen versterken de anijssmaak op een plezierige manier. De drie koffiebonen staan voor gezondheid, geluk en welvaart, zo luidt de traditie.

