

Federica Arancello

Alkuperä:	Espanja, Valencia, Requena
Raaka-aine:	Valencian appelsiinit, Requenán rypäleet ja rypälemehu, korkealuokkainen alkoholi
Jäännössokeri:	140 g / l

Arancello on vuonna 2011 Espanjan Valenciassa perustettu yritys, joka valmistaa korkealuokkaisista raaka-aineista käsityönä liköörejä. Yrityksen perustaja, Marc Agliata, sai sisilialaissyntyiseltä isoäidiltään limoncellon eli sitruunaliköörin ohjeen. Marc päätti valmistaa samantyyllisesti appelsiinilikööriä, sillä hänen kotiseutunsa Valencia on tunnettu herkullisista appelsiineistaan. Appelsiinilikööri sai nimekseen "arancello" ja Federica -nimi tuli mukaan etiketissä koreilevan tytön myötä, jonka on maalannut paikallinen nuori taiteilija, Eva Armisén.

LUONNEHDINTA LIKÖÖRISTÄ

Federica Arancello on ulkonäöltään syvän oranssi. Liköörissä tuoksuvat ja maistuvat appelsiini ja appelsiininkuori. Alkoholi lämmittää makua, mutta jälkimaku on hyvin tasapainoinen.

KÄYTTÖSUOSITUKSET

Erinomainen sellaisenaan viilennettynä, jäiden ja appelsiinilohkojen kanssa nautittuna ja kenties mintunlehdillä maustettuna. Myös erilaisiin cocktaileihin ja kuohuviinin kanssa. Federica Arancelloa voi käyttää myös jäätelön kanssa kastikkeena. Erityisen hyvin se sopii crepes suzettes -tyyppisten jälkiruokien kanssa.

