

MARASCO



GUSTO

SERIETÀ

PASSIONE

MARASCO, il gusto della genuinità chiuso in bottiglia.....

Da oltre 35 anni produciamo liquori artigianali, garantendo ai nostri clienti serietà aziendale, e un gusto unico dei nostri prodotti, frutto di una passione innata e di una continua ricerca delle migliori materie prime disponibili.

La qualità è come la vita, non ha prezzo.

Aurelio

I NOSTRI PRODOTTI

AMARO ECO 28 e AMARO ECO 21

LIMONCINO 30 e LIMONCINO 21

LIQUIRIZIA 25

GENZIANA 25

MORETTA 25 e 40 (PREPARATO GIÀ PRONTO PER L'UTILIZZO)

BANANINO 21

PISTACCHIO 17

MELONCINO 21

FRAGOLINO 21

BLUEKISS 21

ARANCINO 28

GRAPPA RISERVA 40

GRAPPA 40

GRAPPA DI MONOVITIGNO 40: BRACHETTO - CABERNET - CHARDONNAY -
MOSCATO - PINOT

NOCINO 40

CAFFE' DELLA PEPPA 32

AMARO TARTUFO E MIELE 28

RHOMANOV 40

RHOMANOV LIMONE 28

CREMA WHISKY 17

CIOCCOLATO 18 e CIOCCOLATO AL CAFFÈ 18

SAMBUCA 40

ANICE MISTRA' 40

MORETTO 40

PUNCH MANDARINO 40

PUNCH MORETTO 40

PRODOTTI DA CUCINA

VODKA BIANCA 40 - TRE STELLE 40 - MARASCHINO 40 - ALCHERMES 21

PRODOTTI DISPONIBILI SU RICHIESTA

BENEVENTO - NAPOLEON - AMARETTO - FERNET - BITTER - APERITIVO

LIQUORE ARANCIO - GIN - FRAGOLINO - BAGNE PASTICCERIA 70 GRADI

LIQUORI ALLA FRUTTA: ALBICOCCA - ARANCIO - BANANA - FRAGOLA -

FRUTTI DI BOSCO LIQUIRIZIA - MELONE - MENTA - PESCA.

I nostri Prodotti



LIQUIRIZIA BOTT. BORA Lt. 0.700
GRAPPA BOTT. BORA Lt. 0.700
MORETTA BOTT. CRISTAL Lt. 0.700
AMARO BOTT. KRUG Lt. 0.700

ARANCINO BOTT. CRISTAL Lt. 0.700
LIMONCINO BOTT. BORA Lt. 0.500
BANANINO BOTT. CRISTAL Lt. 0.700



Amaro Eco 28 gradi

Gradevole liquore contenente numerose e selezionate erbe aromatiche, con moderata quantità di alcol. Efficace digestivo da degustare dopo i pasti, ottimo aperitivo allungato con acqua tonica.

Pleasant liqueur containing numerous and selected aromatic herbs, with moderate amounts of alcohol. Effective digestive drink, excellent aperitif diluted with tonic water.

I nostri Prodotti



Liquirizia 25 gradi

Drink dal gusto originale e innovativo. La sua decisa personalità é in grado di sedurre e conquistare. Ottenuto con l'estratto puro di liquirizia e moderata quantità di alcool.

An original and innovative drink. Its strong personality is able to seduce and conquer. Obtained from the extract of pure liquorice and moderate amounts of alcohol.



Limoncino 30 e 21 gradi

E' il digestivo attuale. Dalla sua selezionata ed accurata macerazione delle bucce di limone, ne trae odore e sapore tipico, ottenendo così un gusto fresco e giovane. Si consiglia di servire ghiacciato dopo I pasti.

The trend of the moment. A digestive drink made from the maceration of selected lemon peels, it draws on a typical aroma and flavour, obtaining a fresh and young taste. It is recommended served ice cold after meals.



Arancino 30 e 21 gradi

Liquore dal gusto sorprendente. Dalla macerazione di bucce di arancia selezionate trae un gusto tipico e un'aroma che si distingue.

Va servito dopo i pasti ghiacciato.

A surprising tasting liqueur. Made from the maceration of selected orange peels it draws on a typical taste and a distinctive aroma.

Serve ice cold after meals.

I nostri Prodotti



Bananino 21 gradi

Liquore speciale, ottimo profumo e gusto di banana. L'aggiunta di una freschissima crema di latte dona al prodotto un risultato morbido e cremoso, decisamente unico. In qualsiasi momento della giornata é possibile servirlo temperatura ambiente o ghiacciato.

A special liqueur with an excellent aroma and taste of banana. The addition of fresh cream gives it a smooth and creamy texture, definitely unique. Suitable at any time of the day served at room temperature or chilled.



Pistacchino 17 gradi

Liquore delicato e cremoso, ottimo profumo e gusto di pistacchio. Accompagna piacevolmente pasticceria secca e dolci a cucchiaio, come fine pasto o per impareggiabili affogati di gelato.

Si consiglia di servire ghiacciato.

A delicate and smooth liqueur, with an excellent aroma and taste of pistachio. A perfect accompaniment for cakes and desserts or unsurpassed poured over ice cream. It is recommended served chilled.



Rosolio alla Cannella 21 gradi

Liquore particolare di antichissima ricetta citato nei manuali di gastronomia e pasticceria già dal diciannovesimo secolo. Preparato appositamente per donare alle vostre creazioni il massimo del gusto e qualità.

A particular liqueur from a very ancient recipe mentioned in gastronomy and bakery manuals since the 19th century. With a cinnamon base, it is specially prepared to give the best taste and quality to your baking creations.

I nostri Prodotti



Moretta

E' la tipica bevanda dei Marinai di Fano nata dalla tradizione di scaldarsi nelle giornate in altura, ed è conosciuta come Moretta Fanese. E' una correzione del caffè espresso realizzato con miscela di anice, moretto e brandy, variabile a seconda delle ricette personali, approssimativamente in parti uguali. La moretta è un ottima bevanda nella città di Fano, preferita al semplice caffè tradizionale. La sua preparazione prevede che sia scaldata con o senza zucchero (a seconda del preparato utilizzato) e una scorza di limone. Intenso e piacevole sarà il sapore e l'aroma.

A typical traditional sailors drink, originated from Fano where it is used to spice up espresso coffee (preferred to the traditional espresso). The "Moretta" is an excellent drink made from a mixture of aniseed, moretto and brandy, in approximately equal parts but can vary according to personal recipes. Its preparation requires it being heated with or without sugar (depending on the preparation used) and lemon peel. It has an intense but pleasant flavour and aroma.

PREPARAZIONE AL BAR MORETTA 25 GRADI ZUCCHERATA

- versare nel bicchiere, una dose di liquore "moretta 25" 4-5 cl.
- aggiungere una scorzetta di limone
- scaldare con il beccuccio del vapore la "moretta"
- porre il bicchiere direttamente sotto il filtro della macchina per la preparazione di un normale espresso
- la "moretta" è pronta
- servire consigliando il cliente di non zuccherare la bevanda.

PREPARAZIONE AL BAR MORETTA 40 GRADI NON ZUCCHERATA

- versare nel bicchiere una dose di liquore "moretta" 3 cl., due cucchiaini di zucchero e aggiungere una scorzetta di limone
- scaldare con il beccuccio del vapore la "moretta" al fine di sciogliere lo zucchero evaporare parte dell'alcool e stemperare il limone
- porre il bicchiere direttamente sotto il filtro della macchina per la preparazione di un normale espresso
- la "moretta" è pronta
- servire consigliando il cliente di non zuccherare la bevanda.

PREPARAZIONE A CASA

- mettere in un pentolino la dose per ogni persona di "moretta" e zucchero (solo se si usa la MORETTA 40 non zuccherata) e un abbondante scorza di limone;
- scaldare il tutto senza portare ad ebollizione;
- versare caldo l'infuso ottenuto in un piccolo bicchiere di vetro, aggiungere delicatamente una dose di caffè.

Buona degustazione.



I nostri Prodotti



Punch Moretto 40 - Mandarino 40

Prodotto tipico invernale da cui si possono ottenere punch con aggiunta di scorza di limone, arancia o mandarino. Dose consigliata: 2/3 di punch, 1/3 di acqua, scorza aromatica.

A typical winter drink from which you can obtain punch with addition of lemon, orange or tangerine peel.

Ciccolato 18

Il Cioccolato è il liquore ricercato dai palati più golosi. Ottenuto dalle migliori qualità di cacao. Si può servire freddo, sul gelato o utilizzare per la preparazione di dolci.

Si può servire bollente nelle giornate più fredde con aggiunta di panna montata.

Chocolate liqueur is sought after by gourmets with a sweet tooth. Obtained from the best quality cocoa, it can be served cold, poured over ice cream or used to make desserts. It can also be served hot on cold days with the addition of whipped cream.



Mokaffe 32

Liquore tipico marchigiano, viene ottenuto dalle migliori miscele di caffè, alcool e zucchero. Gradevole aroma aggiunto ai dolci e ottimo digestivo.

A typical liqueur of the Marche, made from the finest coffee blends, alcohol and sugar. A pleasant aroma to add to desserts and an excellent digestive drink.



Nocino 32

Liquore a base di noci, antichissimo e ricco di proprietà. Ottimo da servire a fine pasto o per dare un gusto particolare a dolci al cucchiaio e torte.

A very ancient walnut based liqueur with rich properties. Perfect served after meals or to give a special flavour to desserts and cakes.

I nostri Prodotti



Sambuca 40

Liquore dolce e forte a base di anice. Viene apprezzato particolarmente come correzione del caffè, liscio o come drink on the rocks. Un chicco di caffè (anche tostato) conferisce un sapore particolare alla bevanda.

A sweet, strong liqueur made from aniseed. Particularly appreciated to spice up coffee, but also drunk smooth or on the rocks. An added coffee bean (even toasted) gives an unusual taste to this drink.



Mistrà 46

Digestivo dal sapore aromatico, ottimo anche per la preparazione di dolci, biscotti e bevande dissetanti. Viene apprezzato particolarmente come correzione del caffè.

Digestive drink with an aromatic flavour. Excellent for the preparation of cakes, cookies and refreshing drinks. Particularly appreciated when used to spice up coffee.



Anice 40

Ottimo coadiuvante per la preparazione e lievitazione di dolci. Può diventare un'ottimo digestivo servito liscio o bevanda dissetante allungata con acqua e ghiaccio. Viene apprezzato particolarmente come correzione del caffè.

Excellent adjuvant for the preparation and leavening of cakes. Becomes a great digestive drink served neat, or a refreshing drink when diluted with water and ice. Particularly appreciated to spice up coffee.

I nostri Prodotti



Amaro Tartufo e Miele 28

Per palati forti, prodotto dal gusto e aroma di tartufo. Ottenuto da una ricetta antichissima, che l'unisce all'amaro d'erbe e al miele. Ottimo come fine pasto.

For strong palates, a product with the taste and aroma of truffle. Obtained from an antique recipe which combines the bitterness of herbs with honey. Excellent after meals.



Moretto 40

Bevanda tipica e tradizionale, la creola e' l'ideale compagna per i vostri dolci più classici. Speciale nel caffè per esaltarne e rafforzarne il gusto.

A typical and traditional drink, the creole is the ideal companion for your classic dessert. Added to coffee it helps bring out and enhance the flavour.



Alchermes 21

Di tradizione araba, dolcissimo liquore dall'inconfondibile colore intenso. Utilizzato in cucina in particolare nella preparazione dei dolci, ottima prelibatezza da gustare al bicchiere.

Traditionally Arabic, an extremely sweet liqueur with an unmistakable intense colour. Used in cooking, particularly in the preparation of cakes and desserts. An optimum delicacy to be enjoyed by the glass.



Grappa Riserva

Materia Prima

Vinaccia plurivarietale selezionata in modo tale da poter esprimere, attraverso la distillazione, la vivacità e l'intensità dei vitigni italiani più rappresentativi.

Cure e conservazione della materia prima

Trasportate in condizioni di massima freschezza in distilleria vengono introdotte in ambiente anaerobico a fermentazione controllata per aver la garanzia del pieno ed equilibrato svolgimento del delicato potenziale aromatico caratteristico di ciascuna tipologia.

Distillazione

Avviene negli alambicchi: perfetta integrazione della tradizione secolare aziendale con le tecnologie più moderne. Per ottenere il massimo dell'ampiezza di aromi i maestri distillatori attuano una doppia distillazione, in grado di assicurare condizioni di franchezza tali da consentire la piena ed equilibrata espressione dell'ampio e vivace potenziale aromatico.

Invecchiamento

L'invecchiamento avviene in botti di Rovere di Slavonia sino al momento in cui la combinazione tra gli aromi primari del distillato ed i toni vanigliati derivati dal contatto col legno raggiungono la massima armonia.

Profilo sensoriale

Dal punto di vista visivo si distingue per le leggere tonalità ambrate che testimoniano il particolare invecchiamento.

La franchezza, l'armonia e la vivacità del suo profilo aromatico si esprimono a livello olfattivo nell'equilibrio tra le sensazioni principalmente riconducibili alla frutta rossa matura ed alle delicate tonalità speziate e vanigliate maturate con l'attento invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia.

A livello retro-olfattivo vengono riconfermate le sensazioni iniziali ed emergono ulteriormente la morbidezza, l'equilibrio.

ALTRE GRAPPE:

Grappa Veneta Bianca

Grappe di monovitigno: Bracchetto, Cabernet, Chardonnay, Moscato, Pinot.

BOTTIGLIE ATTUALMENTE IN PRODUZIONE



KRUG
Lt 0.5

BORA
Lt 0.5

BORA
Lt 0.7

BOTTIGLIA
Lt 2

CRISTAL
Lt 0.7

CRISTAL
Lt 1

CILINDRICA
Lt 0.2

Personalizziamo i nostri prodotti

Da anni la ditta Marasco è specializzata nella personalizzazione dei propri prodotti.

Personalizzazione che riguarda non solo l'aspetto estetico del prodotto (bottiglia, etichetta, confezione in genere), ma anche quello del gusto e della composizione chimica.

Sono ormai sempre maggiori i clienti che richiedono Amari, Limoncini, Grappe, Prodotti da cucina, Bagne per Pasticceria e qualsiasi altra sorta di prodotto personalizzato anche nel gusto, per poter così offrire ai propri clienti qualcosa di "Unico" e "Introvabile".

Nell'era della Globalizzazione, finalmente un ditta che produce realmente sulle richieste del cliente.

La realizzazione di etichette personalizzate avviene direttamente in ditta, dove personale altamente specializzato vi potrà offrire le migliori soluzioni estetiche e tecniche.

Alcuni esempi di etichetta principale personalizzata su PVC trasparente o carta adesiva con immagini in quadricromia e del collarino in PVC.





per ulteriori informazioni o richieste: Marasco.liquori@gmail.com

MARASCO



MARASCO srl
Via Corinaldese, 62
60013 Corinaldo (An)
P.IVA 01331620425

Tel & Fax : 071 679176
Michele : +393382791061

email : marasco.liquori@gmail.com



www.Marascoliquori.it



Marascoliquori



Marascoliquori
#Marascoliquori

Scarica questo opuscolo in formato pdf

