



Scorza Italia!

Il Limoncello Pallini il suo mondiale l'ha già vinto. Ha infatti conquistato prestigiosi riconoscimenti in tutto il mondo, grazie al suo aroma intenso ed equilibrato. In osservanza dell'antica ricetta, il Limoncello Pallini è ottenuto ancor oggi lasciando in infusione la scorza fragrante dei limoni "Sfusato", varietà tipica della costiera amalfitana.

Provatelo. E non per fare il tifo, ma il Limoncello Pallini è tutta un'altra cosa. Gustalo responsabilmente.

PALLINI MARTINI

Come un Martini. Unire una parte di Limoncello Pallini con una parte di Vodka. Aggiungere succo di limone fresco, ghiaccio e shakerare.

PALLINI MOJITO

Lavorare con un pestello un lime tagliato a spicchi, un cucchiaino di zucchero di canna e qualche fogliolina di menta. Aggiungere due parti di Limoncello Pallini, una di soda e ghiaccio a volontà!



PREMI CONSEGUITI



Limoncello

www.pallini.com