



<b>Codice Articolo</b>	<b>08140</b>
<b>AMARO CAMATTI 20° 100X6</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	<b>100clx6</b>
Codice EAN bottiglia	<b>8052789211018</b>
Peso lordo imballo (kg)	<b>8,4</b>
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	<b>19</b>
Nr. strati/pallet	<b>4</b>
Nr. imballi/pallet	<b>76</b>
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 20</b>	

L'Amaro Camatti è una storica specialità ligure, nata nel 1924 a Recco grazie a Umberto Briganti. La ricetta originale, oggi gelosamente custodita dalla famiglia Bergamino, rimane in parte segreta, rispettando la tradizione. La produzione segue un processo artigianale: dopo un'attenta selezione delle materie prime – tra cui mandorlo, cinchona, menta piperita, genziana e arancio amaro – si procede con un'accurata infusione e macerazione, adattata alle caratteristiche di ogni ingrediente. L'infuso ottenuto viene fatto decantare in botti o serbatoi di acciaio inox, quindi filtrato per eliminare eventuali impurità. Nel 2023, l'Amaro Camatti ha ricevuto il prestigioso riconoscimento di World's Best Bitter, consacrando come il Miglior Amaro del Mondo secondo la giuria dei World Liqueur Awards.