

LIQUORE ALL'UOVO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore all'uovo, Cremauovo.



La storia

Il prodotto crema marsala figurava già negli anni '30 tra i liquori commercializzati.

La validità della sua composizione si conferma immutata negli anni, grazie all'impiego di materie prime semplici e naturali.

Descrizione del prodotto

Il liquore all'uovo viene preparato usando tuorlo d'uovo fresco sbattuto, zucchero, aromi naturali e Marsala fine. Si presenta con uno spiccato aroma di crema, un gusto dolce e delicato; ha una gradazione alcolica moderata (16° alcolici) e assume un colore giallognolo.

Processo di produzione

In laboratorio atto alla preparazione dei liquori e vini aromatizzati, i tuorli delle uova fresche spaccate a mano vengono sbattuti montati in alcol buongusto puro e zucchero. La crema così ottenuta viene refrigerata e filtrata; si ottiene un liquido limpido a 75° alcolici circa, a cui viene aggiunto il Marsala, gli aromi naturali e altro zucchero per ottenere il prodotto finito. Il grado finale del prodotto (18° alcolici) viene controllato ed eventualmente corretto con piccole aggiunte di Marsala o di alcol buongusto. Il prodotto viene stagionato in apposite cisterne per un periodo medio di 9 mesi o comunque mai inferiore ai tre. Solitamente viene filtrato 2-3 mesi dopo la preparazione, preferibilmente nei mesi freddi dell'anno. Dopo il periodo di stagionatura, il prodotto viene imbottigliato.

Usi

Data la gradazione alcolica moderata di questo liquore e la carica energetica dovuta all'uovo, si adatta bene ad essere consumato come rigenerante e riscaldante dopo la pratica di sport invernali.

Reperibilità

Ampiamente diffuso in tutto il Veneto, il prodotto si trova facilmente presso qualsiasi rivendita al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.

