

*L'Andante*

THE JOURNEY OF THE SENSES

IL VERO  
LIQUORE SICILIANO

[www.landante.it](http://www.landante.it)

# Sensazioni

## INCREDIBILI

Al naso è inebriante e intenso grazie alle stecche di cannella Ceylon, mentre al palato risulta armonico ed equilibrato caratterizzato soprattutto dalla presenza del Tè nero.

In uscita lascia in bocca un gusto fresco e agrumato per la presenza delle scorze di arance siciliane BIO.

**UN BLEND ROTONDO E MORBIDO, DELICATO ED ELEGANTE**

# Ingredienti

## 100% NATURALI

Infusione di pregiato Tè nero, stecche di Cannella Ceylon e scorze di arance siciliane, unita ad una miscela di acqua e zucchero di canna.

# Caratteristiche

## DIGESTIVO

Il liquore L'Andante è il perfetto digestivo per chiudere ogni pasto. In famiglia o con gli amici, ti stupirai del suo gusto intenso e avvolgente.

## COCKTAIL

Tra i nostri numerosi clienti, abbiamo diversi cocktail bar che grazie alle caratteristiche Uniche del nostro liquore, hanno potuto realizzare dei drink unici.

## FREDDO

La temperatura di servizio è tra i (4-6 °C), tuttavia molti consumatori lo richiedono freddo o con ghiaccio perché risulta più piacevole da bere.

## PREMIO DEL GUSTO 2020

Il liquore L'andante è stato premiato tra i migliori liquori siciliani nell'anno 2020 con il sigillo di "Premio del gusto".

# Storia

La storia da cui nasce *landante.it* è di quelle intense ed avvolgenti.

Come tutte le storie a lieto fine, l'ispirazione è arrivata dopo aver superato un periodo buio della mia vita, dove, a tratti, le speranze si riducevano a singoli respiri. Da lì in poi la lenta ripresa e la voglia di riprendere in mano la mia vita con ottimismo, soprattutto per le persone a me care.



# Andante

Il processo produttivo, interamente svolto presso un noto liquorificio nel messinese, su ricetta di Andrea Giaquinta, imprenditore di Capo d'Orlando (ME), inizia con la molitura del tè nero conferente un sapore e un aroma più forte e deciso rispetto ai tè meno ossidati, motivo per cui si è pensato di impiegarlo nella ricetta.

La lavorazione inizia non appena arriva in laboratorio, dove il tè nero viene sminuzzato liberando dei succhi cellulari e particolari enzimi, che conferiscono al liquore un sapore unico e inimitabile; ad esso si aggiunge la cannella Ceylon, dal profumo dolce, caldo e gradevolissimo, questo è il primo sapore che si avverte non appena se ne beve un sorso, che insieme allo zucchero grezzo di canna viene tritata e portata in polvere, secondo il vecchio metodo di famiglia.

Tra le varie proprietà della cannella come quelle antisettiche, antivirali, battericide, digestive, carminative, ci piace notare che, il suo dolce aroma, aiuta a combattere la stanchezza e migliorare la concentrazione; a tutto ciò, successivamente, viene aggiunta la scorza di arancia bio siciliana, splendido ed inarrivabile prodotto della nostra amata isola, raccolta direttamente nei campi adiacenti al laboratorio di produzione, per cui mantiene un sapore inalterato, forte e deciso; tale ultimo ingrediente conferisce all'Andante il suo caratteristico colore arancione con riflessi bronzii.

Il liquore finito, viene lasciato per un lungo periodo in infusione, al fine di caratterizzare il più possibile il suo inconfondibile bouquet caldo, inebriante, intenso ed avvolgente, solo dopo il completamento di questa stagionatura viene imbottigliato in eleganti confezioni da 25 e 50 cl, distribuito in tutto il mondo con il marchio L'Andante, di cui è unico proprietario lo stesso Andrea Giaquinta, registrato e protetto all'Ufficio Marchi e Brevetti tenuto presso la CCIAA di Messina dal 2019.

Telefono:  
**(+39) 3382679051**

E-mail:  
**infolandante@gmail.com**