Naranji

Amaro Naranji, che in arabo significa arancia, nasce nel 2018 per volontà di Domenico Gentile ma la sua ricetta è molto più antica, databile attorno agli anni '30 del secolo scorso e recuperata dallo stesso Gentile dopo aver trovato un quaderno di ricette di una prozia, badessa in un convento di clausura palermitano.
Due le tipologie di arance impiegate: la Tarocco e l'Arancia Amara selvatica che cresce a latere degli aranceti e non può essere consumata in purezza ma dà ottimi risultati nelle confetture e nei dolci.

AMARO NARANJII

Prodotto solo ed esclusivamente con arance biologiche siciliane di prima scelta che conservano intatto il loro sapore originale.
L'amaro Naranji è la Sicilia in un bicchiere con note agrumate e floreali con la menta in evidenza un palato armonico e fresco e un finale amaricante.