

Verhofstede Limon de la Casita

Limón de la Casita is een bitterzoete kus die blijft rusten op uw lippen.

Deze likeur werd gemaakt ter ere van ons 125-jarig jubileum, als een variant van de Italiaanse Limoncello. Het zuur is afkomstig van de fijnste etherische oliën, getrokken van de schil van de beste Spaanse citroenen. Serveer ijskoud of gebruik hem als basis voor een kirk in combinatie met een eenvoudige schuimwijn.

Culinaire tip

Verwerk Limón de la Casita in de vinaigrettesaus voor uw salade, als alternatief voor citroen en honing. Of gebruik de likeur in het bekende dessert Zabaglione en Sgroppino.

