LA STORIA

La storia di Crodino inizia nel 1965. Da allora, la sua fama è cresciuta sempre di più e ha conquistato sempre più aperitivi. Ancora oggi, infatti, il biondo non passa inosservato sia agli aperitivi in casa che fuori.

I SEGRETI

Ottenere un biondo come Crodino, non è stato affatto semplice. Tutto è iniziato con l'attenta selezione degli ingredienti: erbe, spezie, legni e radici di primissima qualità provenienti da ogni parte del mondo. La ricetta è ancora segreta e il biondo ci tiene particolarmente, ma qualche ingrediente se l'è fatto scappare: cardamomo, chiodi di garofano, coriandolo e noce moscata.

IL TEMPO

Nella vita si sa, bisogna saper aspettare. E lo sa bene Crodino, ottenuto da un infuso, preparato da ingredienti sapientemente miscelati da mani esperte, che viene lasciato maturare fino a sei mesi prima di diventare il biondo aperitivo.

IL GUSTO

All'olfatto Crodino è caratterizzato da intense note agrumate e fruttate con finale speziato che ricorda estratti di erbe e radici aromatiche. E fino ad ora lo avete soltanto odorato! Volete sapere che sapore ha? Al gusto risulta piacevolmente frizzante, sprigiona sentori di agrumi e di frutta su una base speziata erbacea. Per una degustazione perfetta servire Crodino con ghiaccio e fettina d'arancia.