



LIQUORE DI FINOCCHIETTO Selvatico Sardo

Prodotto e imbottigliato da
San Martino s.r.l.

Via Archimede s.n. - Tel. +39 070 852637

Z.I. Selargius (CA) - Sardegna - Italy

C. D.: IT00CAX00011H

E-mail: sanmartinosrl@tiscali.it

www.mirtosanmartino.it

Ingr.: Infuso di Finocchietto fresco
selvatico sardo Acqua - Alcool - Zucchero

*Eventuali sedimenti nel fondo sono dovuti
al prodotto naturale e artigianale.*



50 cl e 30% vol



Stampa: TRONIS Avuliano (CA)



FENU[®]

Finocchietto selvatico sardo
Liquore
di

In Sardegna il Finocchietto selvatico detto “Fenugu” o “Matafaluga” cresce spontaneo nelle campagne. I suoi fiori di un bel colore paglierino e i semi verdi, ricchi di olio essenziale, hanno un profumo intenso e un sapore gradevole e fresco, si mettono in infusione con l’alcool nei silos di acciaio e dopo circa due settimane si estrae un infuso dal colore “verde” e dal profumo “fresco e selvatico”. Con l’infuso, l’acqua, lo zucchero e l’alcool, si ottiene il liquore di Finocchietto “Fenu” molto delicato, ottimo dopo i pasti, da gustare fresco.



In Sardinia, wild fennel said “Fenugu” or “Matafaluga” grows wild in the countryside. The flowers of a beautiful straw color and green seeds, rich in essential oils, have an intense aroma and a pleasant taste and fresh. The flowers and seeds are put in the infusion with alcohol in steel silos and after about two weeks you remove an infusion “green color” and fresh and wild. With the infusion, water, sugar and alcohol, you get the liquor Fennel. “FENU” very delicate, excellent after meals, to taste fresh.