

Piperna dello Scapriccio – Amaro Ischitano Originale | Liquore tipico dell'isola d'Ischia - 100cl



La Piperna dello Scapriccio è l'autentico amaro ischitano ottenuto dalla celebre erba Piperna, l'aromatica protagonista del tradizionale coniglio all'ischitana. Un liquore unico, dal gusto intenso e dalle proprietà digestive naturali, prodotto esclusivamente sull'isola d'Ischia. - Bottiglia da 100 CL

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 24,00 €

Prezzo di vendita 24,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Scapriccio](#)

Descrizione

La **Piperna dello Scapriccio** è uno dei più iconici *liquori tipici dell'isola d'Ischia*, realizzato secondo un'antica ricetta artigianale che valorizza la famosa **erba Piperna**, una pianta aromatica che cresce spontanea e rigogliosa sul territorio ischitano.

Utilizzata da secoli nella cucina locale – in particolare nel tradizionale *coniglio all'ischitana* – la Piperna sprigiona un profumo inconfondibile e un gusto erbaceo deciso, che in questo amaro diventa un perfetto equilibrio tra dolcezza, freschezza e note balsamiche.

La lavorazione della Piperna è complessa e richiede tempi lunghi di infusione e decantazione. La ricetta originale è gelosamente custodita dalla famiglia produttrice, rendendo questo amaro un prodotto davvero **unico, autentico e impossibile da riprodurre in casa**.

Ingredienti

- Piperna (erba aromatica ischitana)
- Alcool
- Zucchero
- Acqua
- ...e un **ingrediente segreto** che ne caratterizza l'aroma inconfondibile

Consigli di degustazione

Servire freddo o con ghiaccio. Perfetto dopo un pasto a base di piatti tipici ischitani, in particolare il *coniglio all'ischitana*. Ottimo anche per aromatizzare dolci o cocktail.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.