

bHortus

ALCHIMIE PER L'ANIMA

 **Liquori biologici**

Seguici su Facebook
//BHortus 

bHortus nasce a **Cagnano Varano**, nel cuore del Gargano, dalla sperimentazione di **Filippo Stefania**, ingegnere chimico per mestiere e alchimista per passione che, per oltre trent'anni, ha studiato i sapori, gli aromi e le essenze contenute nei prodotti naturali che il Gargano offre, estraendoli con semplici procedimenti fisici naturali, quali la distillazione o l'estrazione con alcool o con acqua bollente.

Dopo anni di sperimentazioni sulle tisane e sui liquori tradizionali del Gargano, sul tipo di miscela e sulle relative proporzioni, sono nati i liquori di **bHortus**, dai sapori caratteristici e originali.

Produciamo "**alchimie per l'anima**", liquori artigianali dalle proprietà digestive e salutari, ottenuti grazie all'abbondanza e alla varietà di frutti, di bacche e di piante da sempre cresciute spontaneamente nel nostro territorio.

All'interno del nostro laboratorio lavoriamo in modo artigianale le materie prime **rigorosamente selezionate**, senza ricorrere ad aromi artificiali, né a coloranti, né a conservanti chimici, al fine di salvaguardare profumi e gusti.

I nostri liquori, certificati come **biologici**, mantengono intatte le originali caratteristiche organolettiche e sono apprezzati per la loro **autentica genuinità**.



bHortus

ALCHIMIE PER L'ANIMA

Via Ungaretti, 15B
71010 Cagnano Varano (FG)
Tel: +39 347 915.43.74

bhortus@gmail.com
www.bhortus.it

Q. GAMBICOLA.IT

bHortus

ALCHIMIE PER L'ANIMA

www.bhortus.it



Mirto del Gargano

Il **mirto** è una pianta sempreverde le cui bacche, oltre ad essere consumate appena colte, vengono impiegate per la preparazione del liquore.

Il liquore artigianale al mirto, preparato con la macerazione delle bacche in alcool, è rinomato per le sue proprietà digestive. Ha un colore intenso, un profumo penetrante e un gusto fruttato, con una notevole freschezza e persistenza.

Da servire preferibilmente freddo.



Mela Cotogna del Gargano

La **mela cotogna** è un frutto dal sapore acidulo con proprietà benefiche per l'apparato digerente e l'intestino. Dal suo lungo processo di lavorazione si ottiene un infuso speziato e fruttato, con note agrodolci.

Ottimo a fine pasto, servito in piccoli bicchierini come digestivo oppure come complementare al dessert.



L'Amaro

L'Amaro è ottenuto per infusione a freddo in acquavite, per almeno 30 giorni, di erbe spontanee dei boschi del Gargano, selezionate da tradizioni millenarie, e da altre erbe salutari rigorosamente dotate di marchio biologico garantito.

Dal colore tipicamente scuro, l'Amaro artigianale ha una gradazione alcolica pari a 36% vol. ed è ottimo a fine pasto per il suo potere altamente digestivo.



Limoncello del Gargano

Il **Femminello del Gargano** è il limone più antico d'Italia, distinto in limone a scorza gentile e in limone oblungo. Le due varietà del Femminello sono contraddistinte dalla forte presenza nella buccia di oli essenziali e profumi molto intensi.

Il limoncello è un liquore dolce ottenuto mediante la macerazione delle scorze di limone in alcool, poi diluito con acqua e zucchero. Si consuma ghiacciato, di solito come digestivo alla fine dei pasti, oppure come aperitivo.



Finocchietto del Gargano

Il **finocchio selvatico** è una pianta spontanea, perenne, dal fusto ramificato, alta fino a 2 metri. Possiede foglie di colore verde e produce d'estate piccoli fiori gialli.

Il liquore artigianale al finocchietto selvatico, ottenuto per infusione a freddo, è di colore verde acido ed è noto per le sue proprietà digestive, depurative e rinfrescanti. Può essere servito sia freddo che a temperatura ambiente.

Liquore	Ingredienti	Formato	Gradazione
Mirto	Alcool idrato*, bacche di mirto spontanee*, zucchero di canna*	500ml / 200ml	23% vol.
Limoncello	Alcool idrato*, infuso di limone Femminello del Gargano IGP*, zucchero di canna*	500ml / 200ml	27% vol.
Mela Cotogna	Alcool idrato*, mele cotogne spontanee*, zucchero di canna*	500ml / 200ml	34% vol.
Finocchietto	Alcool idrato*, zucchero di canna*, finocchietto selvatico*	500ml / 200ml	31% vol.
Amaro	Alcool idrato*, zucchero di canna*, erbe spontanee*	500ml / 200ml	36% vol.

*ingrediente biologico



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO IT 880/005 OPERATORE CONTROLLATO N.17623 AGRICOLTURA UE / NON UE