



COLLEZIONE BARISTA

LA SAMBUCA “BIANCA” & “CAFFE-ANICE”

Les origines

Le Sambuca est une liqueur créée en 1851 à Civitavecchia dans la province de Rome. Cette liqueur typiquement italienne est faite à base d'anis étoilé, de sucre, d'extraits de sureau, etc. Elle se boit en apéritif, en digestif et de préférence avec des glaçons ou givrée. Le nom Sambuca donné à cette liqueur vient du mot « sambucus » qui veut dire sureau en latin.

CASONI élabore sa Sambuca selon la vieille recette originelle du Sambuca dérivée de la tradition certosina à base de plantes médicinales.

La composition

Nous ne détaillerons pas la composition exacte de la Sambuca CASONI. En effet, CASONI garde jalousement sa recette de fabrication de la liqueur et veille à ce que ces informations restent confidentielles. Toutefois, certaines composantes de cette boisson peuvent être citées. Il s'agit notamment des ingrédients suivants : de l'alcool de blé, du sucre d'origine italienne « non raffiné », de l'anis étoilé, de l'extrait de sureau et d'autres herbes secrètes...

le sucre « non-raffiné » et l'anis étoilé permettent de produire une Sambuca légèrement ambrée et non cristalline ce qui lui donne un signe qualitatif distinctif.

CASONI produit une Sambuca noir « CAFFE-ANICE » dont la composition diffère de celle de la boisson blanche classique, ce coloris sombre proche de l'ébène est dû à l'utilisation d'herbes, d'épices particulière et d'un long macérat de café.

Les usages dans les cocktails

En cuisine, le Sambuca est utilisé dans la préparation de beaucoup de cocktails. Cette liqueur peut être mélangée avec des agrumes et des fruits comme la banane. C'est pourquoi beaucoup de cocktails à base de Sambuca sont ornés d'une tranche de citron. Par ailleurs, il est également possible d'ajouter le Sambuca au café afin de lui donner un goût délicieux.