

PRODUZENTEN

Semper ad moira - immer besser werden



Wer erstklassige, italienische Spirituosen sucht, der ist bei Caffo genau richtig. Sie sind bereits seit 4 Generationen Brandmeister und erschaffen seit dem Jahr 1915 verschiedene Spirituosen, wie Kräuterliköre, Grappas oder ähnliches. Sie sind nicht nur in ihrer Heimat Kalabrien bekannt, sondern auch schon weit über Italien hinaus. Was sie so besonders macht und wie groß ihre Vielfalt ist - erfahrt ihr hier.

DIE DESTILLERIE

Die Geschichte des Caffo Unternehmens lässt sich auf das Ende des 19. Jahrhunderts zurückführen. Damals hatte Giuseppe Caffo mit der Destillation von Trestern in der Nähe des Ätna begonnen. 1915 kaufte er eine alte Brennerei in Santa Venerina in Sizilien. Anfangs beschränkte er sich auf die Produktion von Spirituosen und Alkohol. Nach und nach begann die Brennerei jedoch das Herstellen von bestimmten Likören, nach traditionellen Rezepten, die sie durch sorgfältige Suche wiedergefunden haben. Diese Produkte, die durch eine bestimmte Dosierung aus aromatischen Heilkräutern, aufgegossen mit hochwertigem Alkohol, entstehen, stellen einen Getränkekenner sofort zufrieden. Sebastiano Caffo lernte die Geheimnisse seines Vaters kennen und wurde später selbst zu einem „Meister-Brenner“. Während sie immer noch die traditionellen handwerklichen Techniken achteten, veranlassen die Caffo Brüder fundamentale Veränderungen in der Ausstattung der Brennerei, sowie des Destillationsprozesses.

DIE SEELE KALABRIENS IN DER FLASCHE

Kalabrien ist eine sonnenverwöhnte Region, die einzigartige Rohstoffe hervorbringt. Diese Rohstoffe werden für die Herstellung der verschiedenen Spirituosen verwendet. Mit einer großen Vielfalt an verschiedenen Rezepten und einer jahrelangen Erfahrung entstehen Produkte, die so noch nie auf dem Markt waren. Der Liquorice war der erste Likör aus Lakritze, der Mitte der 90er Jahre erschaffen wurde. Früher wurde Lakritze nur als Zutat genommen und in Verbindung mit anderen Zutaten gemischt. Mit dem Liquorice hat Caffo ein einzigartiges kalabrisches Produkt in sein Sortiment gebracht. Bis heute bietet Caffo Liköre an, die in der hauseigenen Brennerei mit natürlichen Kräutern und Zitrusfrüchten gebrannt werden. Die einzelnen Herstellungsphasen sind zu Beginn die Ernte, die Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden, die Selektion, das Schälen, danach der Aufguss, die weitere Reifung <https://www.waurig24.de/search?sSearch=caffond> zum Schluss die Abfüllung.

ITALIENS EISKALTER GENUSS

Der Vecchio Amaro del Capo ist ein Likör auf Kräuterbasis, der nach einem antiken Rezept entwickelt wurde und über 4 Generationen immer wieder von der Familie Caffo verbessert wurde. Er gehört zu dem beliebtesten Likör Italiens und wird aus mehr als 29 wohltuenden Heilkräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln hergestellt. Die meisten der Zutaten wachsen in Kalabrien, wie beispielsweise Bitterorangen, Süßorangen, Orangenblüten, Lakritze, Mandarinen, Kamille, Wachholder, Koriander, Anissamen, Pfefferminz, schwarzer Anis, Myrrhe und Enzianwurzeln. Alle Kräuter und frischen Erzeugnisse werden das Jahr über in der spezifischen Erntezeit geerntet. Danach beginnt sofort die Mazeration und die Infusionen, um die frischen Aromen und organoleptischen Eigenschaften jedes Ernteerzeugnisses zu bewahren. Er wird am liebsten eiskalt (-20°C) nach dem Essen getrunken, da es sich hierbei um einen Digestif handelt oder als köstliche Zutat in einem Cocktail.

Entdecke das komplette Caffo Sortiment in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

