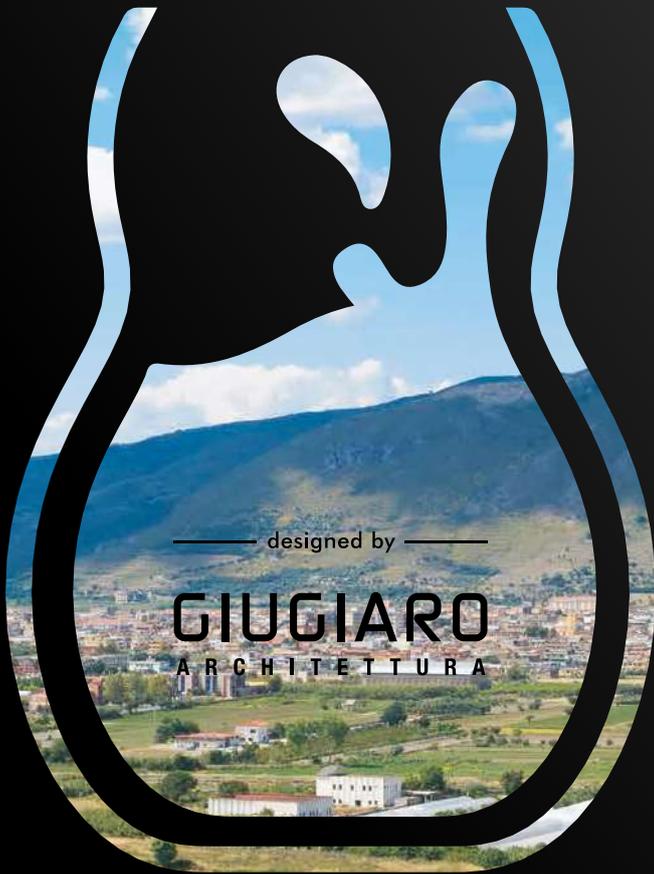




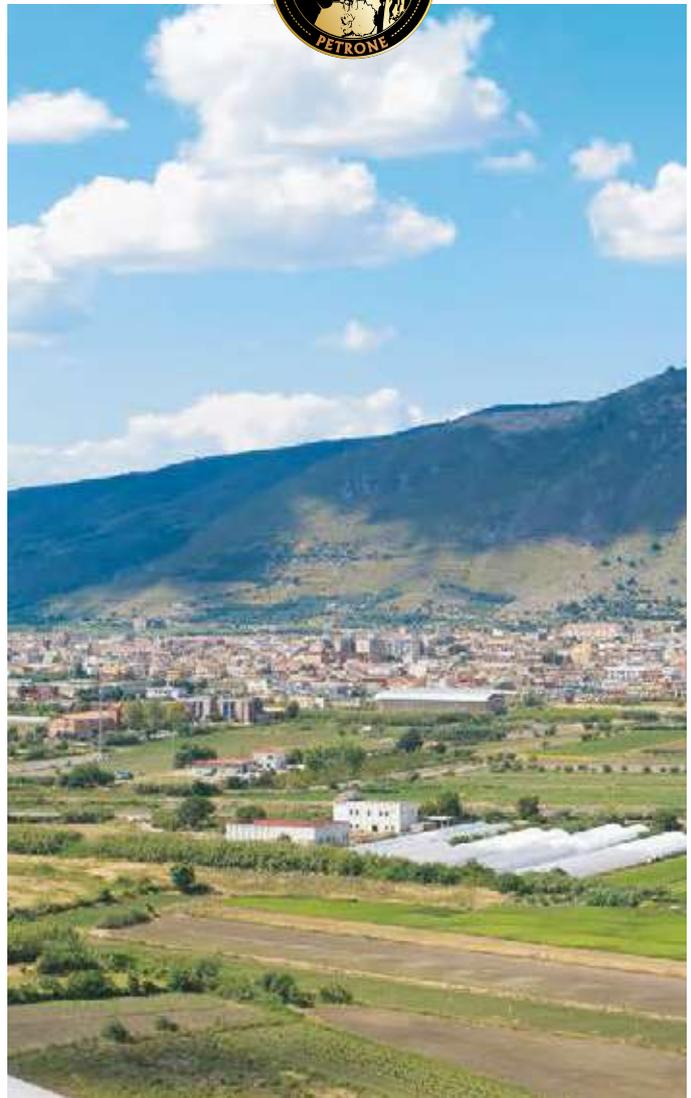
PETRONE

ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra
in un bicchiere



— designed by —
GIUGIARO
ARCHITETTURA





Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere

“

Tradizione e gusto in un sorso, a metà tra storia e contemporaneità.

La storia è quella de l'Antica Distilleria Petrone giunta oggi alla quinta generazione e fondata ufficialmente nel 1858 da **Domenico Petrone**. Una storia che, però, ha radici ancor più lontane. Figlia di una generazione di distillatori del napoletano l'azienda crescendo decise di trasferirsi per ampliare i propri orizzonti a Sessa Aurunca e nella vicina località Ventaroli di Carinola. E soprattutto a **Mondragone** che diventò la vera casa dell'azienda.

Una famiglia di distillatori le cui ricette secolari sono giunte, di padre in figlio, fino a noi. Ricette care anche ai Vip dell'epoca. Infatti proprio **Domenico Petrone** era molto vicino alla **Casa Reale dei Borbone** per la quale produceva un elisir di fine pasto a base di erbe che sarebbe poi diventato **AmaRè**.

Intanto a Mondragone, zona ricchissima di vinacce, l'Antica Distilleria Petrone divenne presto fulcro dell'economia del paese, basata fino quel momento sull'agricoltura. Un'economia che anche grazie ai Petrone crebbe, con la produzione di alcool di vinacce e brandy; i cui residui, insieme alla carbonella delle fornaci, erano utilizzati dalla famiglie del luogo per riscaldare le case d'inverno mentre da Settembre a Marzo per tutta la zona risuonavano i canti di chi lavorava in distilleria. In una distilleria che sapeva di famiglia visto il forte legame con tutta la città.

Infatti questo calore e quella che oggi definiremo economia circolare hanno visto la famiglia di distillatori da sempre impegnati nel proprio territorio. Non a caso al tempo l'azienda fu anche rifugio per i senzatetto che venivano a scaldarsi dal gelido freddo invernale al tepore delle caldaie.



Questo fino a quando, durante la II Guerra Mondiale l'azienda fu completamente rasa al suolo per poi essere ricostruita grazie allo zelo di **Raffaele**, nipote di Domenico. Oggi, oltre 160 anni dopo la sua fondazione l'azienda grazie alla guida dell'ultimo discendente della famiglia, **Andrea Petrone**, è riuscita a imporsi sul mercato internazionale grazie a l'eccellenza dei suoi prodotti.

Prodotti che vanno da quelli più antichi, classici e premiati, come il Limoncello, passando per prodotti come l'Elixir Falernum e per delizie dagli aromi fruttati in grado di riportare la passione e l'eccellenza del territorio in

un bicchiere. Come nella Guappa che è il primo e unico liquore a base di latte di bufala e brandy invecchiato 3 anni.

Prodotto con lo stesso latte usato per la mozzarella di bufala campana Dop. Il tutto innovando e perfezionando il ciclo produttivo pur mantenendo il contatto con la propria tradizione centenaria fatta di amore e perseveranza e che offre ai propri clienti il meglio con semplicità, rispettando la tradizione che da sempre lega l'Antica Distilleria Petrone alla propria terra.

”

1858
AmaRe
PETRONE

Nobile
AMARO CAMPANO

Il Primo e Unico
Amaro
Alle Erbe
del Giardino Inglese
Reggia di Caserta


REGGIA
DI CASERTA



100%
NATURAL
PRODUCT



1858
AmaRe
PETRONE

Nobile
AMARO
CAMPANO

Dall'antica ricetta di
Domenico Petrone
per la casa Reale dei Borbone

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

Nobile
AMARO CAMPANO
Con erbe di provenienza dal
Giardino Inglese della

REGGIA
DI CASERTA

LE ERBE **PETRONE**
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



AMARÈ

NOBILE AMARO CAMPANO



Il primo e unico AMARO ALLE ERBE del Real Giardino Inglese REGGIA di CASERTA

DESCRIZIONE:

Nobile amaro naturale ottenuto dall'infusione di sole erbe e piante pregiate presenti nel "Real Giardino Inglese" della Reggia di Caserta, il prezioso giardino settecentesco voluto dalla Regina Maria Carolina.

AmaRè è un tributo alle tradizioni più antiche e alle piante presenti nel Giardino con la loro mitologia, ciascuna dedicata ad una sua propria divinità.

La ricetta è quella creata nel 1858 da Don Domenico Petrone (fondatore della Distilleria omonima) per la Casa Reale.

Gli agrumi, simboli di amore e fecondità nati per le nozze di Zeus ed Era, gli ulivi, doni cari ad Atena, i finocchi di cui si servi Prometeo per nascondervi il fuoco sacro dell'Olimpo, la canfora curativa ed esotica proveniente dalla lontana Asia. I lunghi e sontuosi pranzi borbonici erano famosi nel mondo: così i profumi e i sapori di questo elisir di fine pasto, molto amato da Ferdinando II di Borbone, sono una sintesi di storie e culture della nostra terra.

CHF 23,00



-10°
GUSTALO
GHIACCIATO
E TI SENTIRAI
UN RE



33% vol

formato: 150cl
cod: **AMREG150**

CHF 40,50

70cl
AMREG

CHF 22,20

50cl
AMREG50

CHF 14,49

Scatolo cod:
AMREGA

SERVIRE GHIACCIATO

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Di colore ambra scuro con riflessi dorati. Al naso austero, verticale, severo ma bilanciato grazie all'aggiunta di zucchero di canna.

Al gusto morbido, scorrevole con sentori selvatici e percettibilmente agrumati ed in chiusura leggermente amaricante.

I NOSTRI CONSIGLI:

Ottimo digestivo di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio, va servito preferibilmente ghiacciato con una scorzetta di limone o di arancia. AmaRè si presta a diverse possibilità, la sua natura di amaro officinale dà al bartender e al mixologist varie interpretazioni del prodotto.

Ottimo allungato con acqua tonica durante il periodo estivo, eccezionale come cocktail accompagnato da un Gin.

100%
NATURAL
PRODUCT

Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858





THE ORIGINAL

GUAPPA

ITALIAN CREAM LIQUEUR

L'unico Liquore con
Latte di Bufala
Campana
e Brandy Invecchiato
3 Anni



THE UNIQUE LIQUEUR WITH BUFFALO MILK FROM CAMPANIA



GUAPPA

ITALIAN CREAM LIQUEUR

L'UNICO LIQUORE CON LATTE DI BUFALA CAMPANA

PRODUCT OF ITALY
70CL e 17%vol

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



THE ORIGINAL GUAPPA

ITALIAN CREAM LIQUEUR



L'unico Liquore con
LATTE DI BUFALA CAMPANA.
Con Brandy Invecchiato 3 ANNI

DESCRIZIONE:

Dalla centenaria esperienza nel creare liquori inimitabili con le risorse della "Campania Felix" nasce "GUAPPA", liquore cremoso, dalla spiccata personalità, prodotto con latte di bufala raccolto nella zona di origine della mozzarella di bufala campana DOP, che rende omaggio alle tradizioni dell'Antica Distilleria Petrone.

L'azienda, da sempre ancorata alle usanze del passato, unendo la propria passione per i distillati alla consapevolezza delle eccellenti doti del territorio dei Mazzoni, propone un liquore di alto profilo, assolutamente particolare, che è in grado di sfruttare al meglio il sapore inconfondibile del latte bufalino.



17% vol

formato: 150cl	70cl	50cl
cod: GUA150	GUA7	GUA5
CHF 42,00	CHF 23,20	CHF 17,60

busta formato 70cl
cod: BUSGUA formati disponibili: 10cl; 50cl; 70cl; 150cl.

SERVIRE FREDDO

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Di colore nocciola e di aspetto denso. Al naso aromi dolci di crema, nocciola e caramello ed un profumo pungente di latte di bufala. Al gusto avvolgente e morbido, cremoso e vellutato e con una perfetta integrazione della nota alcolica del brandy invecchiato 3 anni, sapientemente abbinato al latte.

I NOSTRI CONSIGLI:



Ottimo dessert di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio, saprà accompagnare il dopocena con gusto e piacevolezza. Ottimo per addolcire il caffè o per guarnire gelati e dolci al cucchiaino, rivela un gradevole retrogusto, dolce e delicatamente alcolico. Corroborante se servito caldo con cannella, chiodi di garofano ed una scorzetta di arancia. Si sposa perfettamente ad abbinamenti a base di brandy e crema di latte, per cocktail vellutati; guarniti con una spolverata di cioccolato fondente e cannella.

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C. Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



GUÀPPA
BIANCA
ROSANNAMARZIALE
MEIA

Crema di Liquore con
Latte di Bufala Campana
e Melannurca I.G.P



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



GUAPPA BIANCA MELA

ROSANNA MARZIALE

CREMA DI LIQUORE.

DESCRIZIONE:

Biancamela è lo storico dolce della chef Rosanna Marziale creato per esaltare il latte di bufala e la mela Annurca IGP.

Questa icona ha ispirato una deliziosa crema di liquore che unisce le due eccellenze campane, dal gusto avvolgente di biscotto e vaniglia.

Grazie alla ricerca dell' Antica Distilleria Petrone e all'amicizia ultradecennale tra Andrea Petrone e Rosanna Marziale, è stato possibile realizzare questa straordinaria fusione che rende omaggio alla terra campana ed al costante impegno di valorizzazione del territorio.

17% vol CHF 25,00

formato: 70cl
cod: GUAMAR7



SERVIRE FREDDO 



I NOSTRI CONSIGLI:

Ottimo dessert di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio, saprà accompagnare il dopocena con gusto e piacevolezza. Ottimo per addolcire il caffè o per guarnire gelati e dolci al cucchiaino, rivela un gradevole retrogusto, dolce e delicatamente alcolico. Corroborante se servito caldo con cannella, chiodi di garofano ed una scorzetta di arancia. Si sposa perfettamente ad abbinamenti a base di brandy e crema di latte, per cocktail vellutati; guarniti con una spolverata di cioccolato fondente e cannella.

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C. Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE

MARCHIO
STORICO





FALERNUM ELIXIR

RATAFIÀ

Liquore Nobilitato
in Barrique
con Brandy
Invecchiato 3 Anni
e Frutti di Bosco



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



ELIXIR FALERNUM

L'ORIGINALE

Liquore nobilitato in barrique
con brandy invecchiato 3 anni.

DESCRIZIONE:

L'Antica Distilleria Petrone, forte di una centenaria esperienza nel campo dei distillati, ha saputo armonizzare in questo elixir la ferezza dell'acquavite di vino e la sensualità dei suoi aromi con la delicata dolcezza dei frutti di bosco. Impossibile resistere all'esclusività dei sapori e dei sentori fruttati che sprigiona questo pregiato liquore da proporre, con gioia, nelle varie occasioni offrendo qualcosa di unico. Superbo come dessert, da apprezzare a fine pasto se servito freddo.

25% vol

formato: 70cl
cod: EF7

CHF 29,00

con astuccio
cod: EF7A

CHF 29,90

SERVIRE GHIACCIATO



NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Di colore rosso amarena.
Al naso intensi sentori di mandorla, mora selvatica, mirtillo e piccoli frutti rossi.
Al palato dolce, avvolgente, rivela sensazioni intense e profonde con una chiusura bilanciata, dolce e zuccherina, che avvolge i sensi in un'esperienza dal sapore d'altri tempi.
Nobilitato in pregiate botti di rovere.

I NOSTRI CONSIGLI:



Ottimo dessert di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio, saprà accompagnare il dopocena con gusto e piacevolezza.
Ottimo per guarnire gelati, dolci al cucchiaio, dolci secchi e mandorlati e tipici della tradizione, come la celebre pastiera napoletana.
Eccellente liquore da meditazione e per accompagnare un buon sigaro.

Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE





LIMONCELLO

100%

Natural Product

Liquore
Artigianale
Campano
100%
Naturale



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



LIMONCELLO

LIQUORE ARTIGIANALE CAMPANO

100% naturale ottenuto secondo la tradizione centenaria dell'Antica Distilleria Petrone

DESCRIZIONE:

Liquore assolutamente naturale prodotto seguendo un'antica ricetta tramandata da generazioni, ottenuto dall'infusione di bucce di limone in alcool purissimo.

I limoni utilizzati per realizzare questo ottimo limoncello campano sono coltivati nella "ZONA CEMENTARA" della Riviera Domitia, particolarmente adatta per il suo terreno di origine vulcanica. Questo liquore ricco di aromi mediterranei, è inoltre conosciuto per le sue virtù digestive.

- 100% infuso di bucce di limone
- senza aromi
- senza aggiunta di nessun tipo di additivo né di conservanti
- senza acido ascorbico

33% vol CHF 40,50 CHF 22,00 CHF 15,50

formato: 150cl	70cl	50cl
cod: L150	L033	L0533

SERVIRE GHIACCIATO

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Di colore giallo intenso.
Al naso briosi sentori di scorza di limone e toni erbacei.
Al palato dolce, fresco e marcatamente aromatico con un'esuberante chiusura determinata dall'avvolgente nota alcolica che diventa ancora più evidente quando il limoncello viene servito freddo.



formati disponibili: 4cl; 10cl; 50cl; 70cl; 150cl.

I NOSTRI CONSIGLI:



Ottimo digestivo di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio; va servito preferibilmente ghiacciato.
La sua freschezza e i suoi profumi danno al bartender ed al mixologist possibilità di abbinamento incredibili.
Eccellente se miscelato con il liquore Eulizia, succo di limone e ginger beer, per un cocktail da assaporare lentamente, fino all'ultima nota aromatica.

100%
NATURAL
PRODUCT

Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



LIMO
NCEL
LOVE

italy

• COLLECTION •



Eccellenza del
Made in Italy:
Collezione
Limoncellove Italy



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858

la nostra terra in un bicchiere



COLLECTION

LIMONCELLOVE *italy*

LIQUORE ARTIGIANALE CAMPANO

Un Capolavoro Italiano
An Italian Masterpiece

DESCRIZIONE:

Limoncellove nasce per esaltare il gusto della tradizione agroalimentare campana e dal nostro desiderio di promuovere l'eccellenza del Made in Italy con una speciale collezione del nostro ormai noto e premiato Limoncello. La collezione mira ad esaltare il patrimonio culturale italiano valorizzando i propri package con le immagini dei monumenti e delle piazze più note della penisola. Nel retro di ogni package è presente un codice a barre 2d (Microsoft Tag) che offre la possibilità di conoscere le fasi che portano alla realizzazione del nostro eccellente liquore dando, tramite Wikipedia maggiori informazioni sul monumento o la piazza scelti.



33% vol CHF 22,90

formato: 70cl

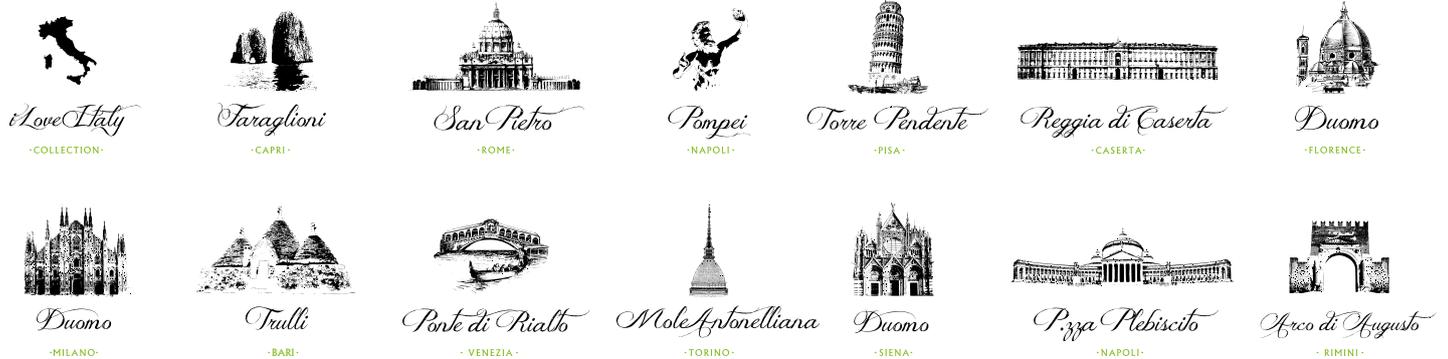
cod: **LLOVE****

***In fase di ordine specificare il monumento con il relativo codice indicato nel foglio allegato.*

SERVIRE GHIACCIATO



PRINCIPALI MONUMENTI *(consulta tutti i monumenti nel foglio allegato):*



Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.

PETRONE

ANTICA DISTILLERIA

DAL 1858





EULIZIA

L'ORIGINALE

L'originale liquore
di pura liquirizia.
Assolutamente naturale
privo di coloranti
e additivi



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere

EULIZIA

L'ORIGINALE

L'originale liquore di pura liquirizia.

DESCRIZIONE:

La liquirizia è una pianta nota fin dai tempi degli antichi Greci e delle civiltà Orientali per le sue molteplici proprietà. La radice della liquirizia (*Glycyrrhiza Glabra*) è presente in tutti i manuali di farmacopea e erboristeria, quale ingrediente principe nei medicinali come emolliente, espettorante, tonico digestivo.

Il liquore EULIZIA ottenuto dalla sapiente ed antica arte dell'infusione della radice di liquirizia miscelata con spirito aromatizzato, è un ottimo digestivo, ed è un eccellente dissetante se allungato con acqua. EULIZIA è un prodotto assolutamente naturale privo di coloranti e additivi.

30% vol	CHF 17,50	CHF 23,40
formato: 50cl	formato: 100cl	
cod: EU2	cod: EU1B	



SERVIRE GHIACCIATO

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Di colore bruno scuro.
Al naso aromi persistenti di radice di liquirizia pura.
Al gusto intenso con note lievemente amaro-gnole date dalla radice e sapori terrosi che si addolciscono in chiusura.

I NOSTRI CONSIGLI:



Ottimo digestivo di fine pasto, con un gusto incredibile ed in grado di sedurre e far innamorare il palato.
Ideale servito freddo o con del ghiaccio, liscio o allungato con acqua tonica o ginger beer per ottenere un gustoso long drink guarnito con scorzette di limone, con sentori da scoprire sorso dopo sorso.

Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.



nocino
CAMPANO **24**
06

Amaro Affinato
in Barrique
Senza Aggiunta di
Coloranti e Aromi.



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere

NOCINO 24/06

SIMBOLO DI UNA TRADIZIONE

**Amaro affinato in barrique
senza aggiunta di coloranti e aromi.**

DESCRIZIONE:

L'Antica Distilleria Petrone, riscoprendo un'antica ricetta di Famiglia, ha creato questo ottimo amaro naturale. Nella notte di San Giovanni, come da tradizione, le noci, raccolte a mano da alberi secolari della nostra regione, vengono poste a macerare ancora acerbe in alcool puro con l'aggiunta di erbe e spezie. Dopo un anno, il liquore, da sempre prodotto dalla nostra azienda, con orgoglio e dedizione, nel rispetto di questa tradizione, è pronto ad accompagnare i festeggiamenti del 24 giugno, giorno dedicato a San Giovanni.



40% vol	CHF 26,00	CHF 26,90
formato: 50cl		con astuccio
cod: LN05		cod: LN05A

SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Di colore tipicamente scuro. Al naso libera profumi di chiodi di garofano, noce acerba e cannella. Al palato intenso ma morbido, con un'interessante finale speziato.

I NOSTRI CONSIGLI:



Da servire fresco o a temperatura ambiente per rendere speciale il dopo cena. Se servito ad una temperatura intorno ai 18/20 °C può abbinarsi con frutta secca, cioccolato fondente e dolci secchi e tipici della tradizione campana.

Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.



CREAM LIQUEUR

Creme di
Liquore.
Lasciate coinvolgere
dalla dolcezza.



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



CREAMLIQUEUR

CREME DI LIQUORE

Lasciati coinvolgere dalla dolcezza.

DESCRIZIONE:

I nostri liquori cremosi, caratterizzati da una moderata gradazione alcolica (17% vol.), appaiono vellutati e dal gusto unico, sintesi del perfetto equilibrio tra la soffice crema di latte utilizzata nella produzione, e l'incredibile dolcezza degli infusi e degli aromi in esse impiegati, che solo l'esperienza centenaria di un'azienda storica sa miscelare in maniera esclusiva.



CHF 14,50

formato: 50cl

17% vol

Crema al Limoncello	C017	Crema alla Banana	C06	Crema alle Nocciole	CRN
Crema alle Fragole	C02	Crema al Pistacchio	CRPIS50	Crema al Cioccolato	CC3
Crema al Caffè	C05	Crema al Melone	C08	Astuccio	ASTCREAM

CHF 15,50

SERVIRE FREDDO 

formati disponibili: 4cl; 10cl; 50cl; 100cl.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Dai colori caldi e fragranti. Al naso aromatiche e profumatissime, al palato dolci, morbide e vellutate.

I NOSTRI CONSIGLI:



Da servire fredde o con cubetti di ghiaccio. Ottime per guarnire gelati e dolci al cucchiaio, rappresentano un eccellente ingrediente per il Bartender ed il Mixologist, come sorbetto prima o durante i pasti, se shakerate con ghiaccio tritato, o se utilizzate come elemento essenziale nei cocktails quando abbinate con vodka, prosecco o con il nostro Liquore alle Fragoline di Bosco.

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C. Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE[®]

ANTICA DISTILLERIA

DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



CREAM LIQUEUR

FORMATO RISTORAZIONE



Creme di
Liquore.
Lasciati coinvolgere
dalla dolcezza.



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



CREAMLIQUEUR

CREME DI LIQUORE

Lasciati coinvolgere dalla dolcezza.

DESCRIZIONE:

I nostri liquori cremosi, caratterizzati da una moderata gradazione alcolica (17% vol.), appaiono vellutati e dal gusto unico, sintesi del perfetto equilibrio tra la soffice crema di latte utilizzata nella produzione, e l'incredibile dolcezza degli infusi e degli aromi in esse impiegati, che solo l'esperienza centenaria di un'azienda storica sa miscelare in maniera esclusiva.



CHF 19,90

formato: 100cl

17% vol

Crema al Limoncello	CL117	Crema alla Banana	CB100	Crema alle Nocciole	CRN100
Crema alle Fragole	CF100	Crema al Pistacchio	CRPIS100	Crema al Cioccolato	CC3100
Crema al Caffè	CCAF100	Crema al Melone	CM100		

SERVIRE FREDDO

formati disponibili: 4cl; 10cl; 50cl; 100cl.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Dai colori caldi e fragranti. Al naso aromatiche e profumatissime, al palato dolci, morbide e vellutate.

I NOSTRI CONSIGLI:



Da servire fredde o con cubetti di ghiaccio. Ottime per guarnire gelati e dolci al cucchiaino, rappresentano un eccellente ingrediente per il Bartender ed il Mixologist, come sorbetto prima o durante i pasti, se shakerate con ghiaccio tritato, o se utilizzate come elemento essenziale nei cocktails quando abbinare con vodka, prosecco o con il nostro Liquore alle Fragoline di Bosco.

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C. Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.





babà al *Liquore*



Dolce tradizionale
napoletano
imbevuto secondo
un'antica ricetta.



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



BABÀ

AL LIQUORE

Dolce tradizionale napoletano imbevuto secondo un'antica ricetta di casa Petrone.

DESCRIZIONE:

Dolce da forno a pasta lievitata, il Babà è il simbolo della tradizione dolciaria napoletana.

Il tipico funghetto ottenuto dall'impasto lievitato per ore ed ore viene fatto asciugare ed imbevuto, secondo una antica ricetta, nel rhum, nel limoncello, o in una delicatissima ed unica crema al cioccolato e rhum.



14% vol

formati: 50cl
Disponibili anche
con astuccio

BABÀ RHUM
cod: BR2

BABÀ LIMONCELLO
cod: BL2

BABÀ CHOCORHUM
cod: BCH50

SERVIRE FREDDO

CHF 14,80

formati disponibili: 50cl; 120cl; 200cl.
Può contenere tracce di arachidi, soia, nocciola e cereali.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Specialità dalla pasta morbida e spugnosa che al morso sprigionano il liquore profumato.

Il dolce impasto burroso e scioglievole in bocca arrotonda le interessanti note alcoliche.

Dolci, saporiti e gustosissimi al palato con una chiusura calda e avvolgente.



I Babà possono essere gustati in ogni momento della giornata: alla fine del pasto, nel pomeriggio per una pausa speciale, alla sera per un momento di avvolgente dolcezza. Per un dessert gustoso ed originale servire i babà con panna fresca o gelato.

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce. Capovolgere il barattolo prima di servire il babà in modo da distribuire al meglio il liquore. Una volta aperto il barattolo conservare in frigo.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE





babà al *Liquore*

FORMATO RISTORAZIONE

Dolce tradizionale
napoletano
imbevuto secondo
un'antica ricetta.



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



FORMATO RISTORAZIONE
BABÀ
AL LIQUORE

Dolce tradizionale napoletano imbevuto secondo un'antica ricetta di casa Petrone.

DESCRIZIONE:

Dolce da forno a pasta lievitata, il Babà è il simbolo della tradizione dolciaria napoletana. Il tipico funghetto ottenuto dall'impasto lievitato per ore ed ore viene fatto asciugare ed imbevuto, secondo una antica ricetta, nel rhum, nel limoncello, o in una delicatissima ed unica crema al cioccolato e rhum.

14% vol BABÀ AL LIMONCELLO

formato: 120cl
cod: BL120

formato: 200cl
cod: BL3

14% vol BABÀ AL RHUM

formato: 120cl
cod: BR120

formato: 200cl
cod: BR3

14% vol BABÀ AL CHOCORHUM

formato: 120cl
cod: BCH120

formato: 200cl
cod: BCH200

CHF 23,60

CHF 38,75



formati disponibili: 50cl; 120cl; 200cl.

Può contenere tracce di arachidi, soia, nocciola e cereali.

SERVIRE FREDDO

NOTE DI DEGUSTAZIONE:



Specialità dalla pasta morbida e spugnosa che al morso sprigionano il liquore profumato.

Il dolce impasto burroso e scioglievole in bocca arrotonda le interessanti note alcoliche.

Dolci, saporiti e gustosissimi al palato con una chiusura calda e avvolgente.

I NOSTRI CONSIGLI:



I Babà possono essere gustati in ogni momento della giornata: alla fine del pasto, nel pomeriggio per una pausa speciale, alla sera per un momento di avvolgente dolcezza. Per un dessert gustoso ed originale servire i babà con panna fresca o gelato.

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce. Capovolgere il barattolo prima di servire il babà in modo da distribuire al meglio il liquore. Una volta aperto il barattolo conservare in frigo.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE





THE ORIGINAL

GUAPPA

ITALIAN CREAM LIQUEUR

BOX da BANCO 10cl



L'unico Liquore con
Latte di Bufala
Campana
e Brandy Invecchiato
3 Anni



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



BOX da BANCO 10cl

GUAPPA

ITALIAN CREAM LIQUEUR



L'unico Liquore con LATTE DI BUFALA CAMPANA.
Con Brandy Invecchiato 3 ANNI

DESCRIZIONE:

Dalla centenaria esperienza nel creare liquori inimitabili con le risorse della "Campania Felix" nasce "GUAPPA", liquore cremoso, dalla spiccata personalità, prodotto con latte di bufala raccolto nella zona di origine della mozzarella di bufala campana DOP, che rende omaggio alle tradizioni dell'Antica Distilleria Petrone.

L'azienda, da sempre ancorata alle usanze del passato, unendo la propria passione per i distillati alla consapevolezza delle eccellenti doti del territorio dei Mazzoni, propone un liquore di alto profilo, assolutamente particolare, che è in grado di sfruttare al meglio il sapore inconfondibile del latte bufalino.

17% vol **CHF 78,00**

formato: 10cl

cod: **GUA10**

box banco: 12bottiglie

cod: **BOXGUA**



SERVIRE FREDDO

DIMENSIONI BOX:



larghezza:
20cm

profondità:
16cm

altezza
chiuso:
20cm

altezza
aperto:
27cm

I NOSTRI CONSIGLI:



Ottimo dessert di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio, saprà accompagnare il dopocena con gusto e piacevolezza.

Ottimo per addolcire il caffè o per guarnire gelati e dolci al cucchiaino, rivela un gradevole retrogusto, dolce e delicatamente alcolico.

Corroborante se servito caldo con cannella, chiodi di garofano ed una scorzetta di arancia. Si sposa perfettamente ad abbinamenti a base di brandy e crema di latte, per cocktail vellutati; guarniti con una spolverata di cioccolato fondente e cannella.

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C.
Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



CREAM LIQUEUR

BOX da BANCO 10cl



Creme di
Liquore.
Lasciati coinvolgere
dalla dolcezza.



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA

Dal 1858

la nostra terra in un bicchiere



BOX da BANCO 10cl

CREAMLIQUEUR

CREME DI LIQUORE

Lasciati coinvolgere dalla dolcezza.

DESCRIZIONE:

I nostri liquori cremosi, caratterizzati da una moderata gradazione alcolica (17% vol.), appaiono vellutati e dal gusto unico, sintesi del perfetto equilibrio tra la soffice crema di latte utilizzata nella produzione, e l'incredibile dolcezza degli infusi e degli aromi in esse impiegati, che solo l'esperienza centenaria di un'azienda storica sa miscelare in maniera esclusiva.

CHF 94,00



formato: 10cl

▼ gusto:	▼ cod:	▼ vol:	▼ gusto:	▼ cod:	▼ vol:
Limoncello	LI10	33%	Crema Melone	CM10	17%
Crema Limoncello	CL10	17%	Crema Nocciole	CN10	17%
Crema Fragola	CF10	17%	Crema Cioccolato	CCI10	17%
Crema Caffè	CC10	17%	Crema Pistacchio	CRPIS10	17%
Crema Banana	CB10	17%			



L'espositore Box montabile da banco contiene 20 bottiglie da cl.10. Disponibile nelle seguenti varianti:

Creme gusti vari + Limoncello	cod: BOX
Creme estive alla frutta	cod: BOX C
Creme periodo invernale	cod: BOX W

CREME
SERVIRE FREDE

LIMONCELLO
SERVIRE GHIACCIATO

È possibile acquistare le creme da 10cl anche in cartoni da 16pz.

DIMENSIONI BOX:



larghezza:
26,5cm

profondità:
23cm

altezza chiuso:
28cm

altezza aperto:
47,5cm



Per il Limoncello ved. scheda "LIMONCELLO"

Per le Creme ved. scheda "CREAM LIQUEUR"

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C. Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



BOX da BANCO 4cl

LIMONCELLO

100%

Natural Product

Espositore Box
Montabile da Banco
Contenente
24 Bottiglie di
Limoncello cl.4

100%
NATURAL
PRODUCT



LIMO
NCEL
LOVE
italy

COLLECTION



www.distilleriapetrone.it

Firenze Roma Venezia Napoli Pisa Milano Bologna Torino Siena Rimini Caserta



www.distilleriapetrone.it

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



BOX da BANCO 4cl

LIMONCELLO

LIQUORE ARTIGIANALE CAMPANO

Espositore box montabile da banco contenente
24 bottiglie di Limoncello Petrone cl.4

DESCRIZIONE:

Liquore assolutamente naturale prodotto seguendo un'antica ricetta tramandata da generazioni, ottenuto dall'infusione di bucce di limone in alcool purissimo.

I limoni utilizzati per realizzare questo ottimo limoncello campano sono coltivati nella "ZONA CEMENTARA" della Riviera Domitia, particolarmente adatta per il suo terreno di origine vulcanica. Questo liquore ricco di aromi mediterranei, è inoltre conosciuto per le sue virtù digestive.

- 100% infuso di bucce di limone
- senza aromi
- senza aggiunta di nessun tipo di additivo nè di conservanti
- senza acido ascorbico

33% vol CHF 74,00

formato: 4cl

box banco: 24 bottiglie 4cl

cod: LIMCIC

cod: BOXLIM4

SERVIRE GHIACCIATO



DIMENSIONI CONFEZIONE:



larghezza:
19,3cm

profondità:
13cm

altezza
chiuso:
12cm

altezza
aperto:
23cm

I NOSTRI CONSIGLI:



Ottimo digestivo di fine pasto, perfetto liscio o con ghiaccio; va servito preferibilmente ghiacciato.

La sua freschezza e i suoi profumi danno al bartender ed al mixologist possibilità di abbinamento incredibili.

Eccellente se miscelato con il liquore Eulizia, succo di limone e ginger beer, per un cocktail da assaporare lentamente, fino all'ultima nota aromatica.



100%
NATURAL
PRODUCT

Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.

PETRONE

ANTICA DISTILLERIA

DAL 1858



DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



CREAM LIQUEUR

BOX da BANCO 4cl



Creme di
Liquore.
Lasciati coinvolgere
dalla dolcezza.

Lasciati
coinvolgere
dalla
dolcezza

Cicchettino?

4cl e 17%vol.



"Lasciati coinvolgere dalla dolcezza"

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



BOX da BANCO 4cl

CREAMLIQUEUR

CREME DI LIQUORE

Lasciati coinvolgere dalla dolcezza.

DESCRIZIONE:

I nostri liquori cremosi, caratterizzati da una moderata gradazione alcolica (17% vol.), appaiono vellutati e dal gusto unico, sintesi del perfetto equilibrio tra la soffice crema di latte utilizzata nella produzione, e l'incredibile dolcezza degli infusi e degli aromi in esse impiegati, che solo l'esperienza centenaria di un'azienda storica sa miscelare in maniera esclusiva.

box banco 12 creme da 4cl
cod: **CICBOX**



17% vol formato: 4cl

Crema al Limoncello	CICLIM	Crema alla Banana	CICBAN	Crema alle Nocciole	CICNOC
Crema alle Fragole	CICFR	Crema al Pistacchio	CRPIS4	Crema al Cioccolato	CICCIOC
Crema al Caffè	CICCAF	Crema al Melone	CICMEL		

SERVIRE FREDDO

È possibile acquistare le creme da 4cl anche in confezione da 54pz.

DIMENSIONI BOX:

I NOSTRI CONSIGLI:



larghezza:
13,5cm

profondità:
10cm

altezza chiuso:
12cm

altezza aperto:
19cm



Da servire fredde o con cubetti di ghiaccio. Ottime per guarnire gelati e dolci al cucchiaio, rappresentano un eccellente ingrediente per il Bartender ed il Mixologist, come sorbetto prima o durante i pasti, se shakerate con ghiaccio tritato, o se utilizzate come elemento essenziale nei cocktails quando abbinare con vodka, prosecco o con il nostro Liquore alle Fragoline di Bosco.

N.B. È consigliabile conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a +18°C. Conservare lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



GIUGIARO

ARCHITETTURA

Special Pack designed by Giugiaro Architettura



DESCRIZIONE:

L'Antica Distilleria Petrone e Giugiaro Architettura si incontrano per creare un connubio inedito tra liquore di tradizione e stile italiano. L'obiettivo della collaborazione è stato quello di realizzare un cofanetto che al suo interno custodisca una delle specialità dei distillati Petrone abbinata ad un oggetto di design by Giugiaro Architettura.

Lo studio ha dato vita ad una ricerca di stile che prende spunto dalla tradizione campana e dalla dinamicità e l'innovazione dell'automotive. Il bicchiere da degustazione progettato in esclusiva dal designer, è un'unione straordinaria tra modernità, sensazioni e territorio.

Il packaging, che contiene gli esclusivi distillati Petrone e i due bicchieri da degustazione, è contraddistinto da una texture di fondo che rappresenta una colata lavica diventata pietra. La pietra lavica, simbolo della fertile terra campana, diventa l'identità dei prodotti Petrone, rappresentando l'imprescindibile legame con il territorio.

GUAPPA
SERVIRE FREDDO
LIMONCELLO E AMARÈ
SERVIRE GHIACCIATI

CHF 25,50

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

CHF 28,00

- Per il Limoncello vedere scheda "LIMONCELLO" CHF 25,50
- Per la Guappa vedere scheda "GUAPPA"
- Per Amare vedere scheda "AMARÈ"

SPECIAL PACK GIUGIARO *formato: 50cl*

▼ gusto:	▼ cod:	▼ vol:
Limoncello + Bicchieri Giugiaro	GIULIM	33%
Guappa + Bicchieri Giugiaro	GIUGUA	17%
Amarè + Bicchieri Giugiaro	GIUAMA	33%

▼ Scatolo con 6 bicchieri

cod: BG6

N.B. È consigliabile conservare il prodotto lontano da fonti di calore ed evitare l'esposizione alla luce diretta.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE



Dal 1858
la nostra terra in un bicchiere



CONFEZIONE REGALO
LIMONCELLO
LIQUORE ARTIGIANALE CAMPANO

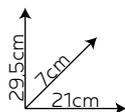
**Confezione regalo con Limoncello Petrone
con 2 bicchieri in porcellana decorati.**

DESCRIZIONE:

Già a partire dal 1920, la distilleria iniziò a utilizzare i limoni provenienti dai fertili terreni vulcanici dell' hinterland di Napoli per creare il celebre Limoncello Petrone.

Ancora oggi, la tradizione continua con la stessa passione: le bucce di limone vengono infuse in alcool puro per creare questo liquore straordinario.

Il Limoncello Petrone è noto per la sua ricchezza di aromi mediterranei ed è particolarmente apprezzato per le sue proprietà digestive servito freddo dopo i pasti.



33% vol CHF 26,60

Limoncello con 2 bicchierini
in porcellana decorati.

formato: 50cl
cod: CIFB5

SERVIRE GHIACCIATO 

LA PORCELLANA  BIANCA

LIQUORELLI

BICCHIERINI IN PORCELLANA DECORATI

Una collezione dai colori vivaci, arricchita da illustrazioni dal tipico stile country, da collezionare o regalare.

Perfetta per continuare a vivere il piacere di stare insieme intorno alla tavola.



75cc x2



Il processo volutamente artigianale può nel corso del tempo favorire il formarsi di sedimenti sul fondo della bottiglia, indice di assoluta genuinità del prodotto. Conservare lontano da fonti di calore e da luci dirette.

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

DALBIGROUP
FOOD AND HOME CARE





Meraviglia!

THE PLACE WHERE DREAMS COME TRUE

71ST CANNES FILM FESTIVAL
ITALIAN PAVILION



PETRONE®

ANTICA DISTILLERIA

DAL 1858



 **DALBIGROUP**
FOOD AND HOME CARE

Dalbigroup SA

Via lisano 3 - 6900 Lugano
www.dalbigroup.ch
info@dalbigroup.ch

Tel.
www.distilleriapetrone.it
info@distilleriapetrone.it



FORNITORE UFFICIALE
REAL CASA DI
BORBONE DELLE
DUE SICILIE



PARTNER UFFICIALE
I CENTENARI
Associazione Aziende
Storiche Familiari Italiane



GRAN PREMIO INTERNAZIONALE DI VENEZIA
Best Company of 2019



Licenziatario Ufficiale
della FIGC



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
dal 1858

