

## Molinari Sambuca Extra

Italia / Lazio



Historien om Molinari begynte i Civitavecchia i Italia i 1945, da barmannen Angelo Molinari skapte det som skulle bli en av verdensberømt drikkevarer: En silkemyk og fyldig likør som han ga navnet Molinari Sambuca Extra. Det begynte med kun noen få flasker, laget én for én. Men i Romas søte liv - la dolce vita, på 50 og 60-tallet, eksploderte salget. Allerede i 1975 hadde Molinari åpnet tre fabrikker og solgte over tre millioner flasker av sin Sambuca Extra bare i Italia. Merket fortsatte fremgangen i både Italia og internasjonalt. I dag er Molinari verdens mest populære sambuca, og italiens mest solgt likør. Årsaken til suksessen, og det som skiller Molinari Sambuca fra konkurrentene, er ifølge produsenten kvaliteten på ingrediensene.

På 60-tallet slo italienske myndigheter fast at det var ulovlig å bruke ord som superior, extra, extra refined osv. på produkter. Men Angelo Molinari valgte å overse påbudet. Han fortsatte å bruke ordet extra på sin sambuca og trykket det på millioner av flasker som ble solgt i hele verden. I en dom fra 27. februar 1970 gir høyesterettsdommer Aldo Peruzzini produsenten Molinari medhold og enerett til å bruke ordet extra. En ekspertrapport hadde nemlig slått fast at Sambuca Molinari hadde råvarer av høyere kvalitet enn det konkurrentene brukte, og dommeren sa:

- Molinari Sambuca lages kun av kvalitetsurter, krydder, sukker og alkohol av spesielt høy kvalitet, og som er bedre enn de som brukes i andre sambucaer. Dette gjør at Molinari skiller seg fra konkurrentene. Molinari er helt førsteklasses, og derfor passer ordet extra godt til produktet.

Molinari Sambuca Extra er basert på stjerneanis, grønn anis fra Middelhavet og utvalgte urter. Denne likøren er både Italiens og verdens mest solgte Sambuca.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Type</b>                 | Likør  |
| <b>Produsent</b>            | Molinari Int'l   |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 38,0 %      Sukker: 375 g/l   |
| <b>Karakteristikk</b>       | Klar, blank farge. Behagelig duft av anis, blomster, bær og urter. God balanse med fin sødme, anis og lakris i ettersmaken.  |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 16-18° C   |
| <b>Passer til</b>           | Som shot - gjerne med tre kaffebønner (Con Mosca), til kaffen eller som ingrediens i drinker. Tips «Kung Fu»: 2 cl Molinari Sambuca Extra og 2 cl Hot n Sweet toppes med Schweppes Lemon i et longdrink-glass. Tips «Young Gun»: 2 cl Molinari Sambuca Ext |
| <b>Webside</b>              | www.molinari.it  |

### Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                             |                          |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>               | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,7 L                 | 4214301           | 4523841<br>Asko: Lagervare  | kr. 439,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b>           |                          |
| 6                     |                   | 125107<br>Status: Lagervare |                          |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*