



Acqua Tonica

Disseta in modo brillante

Anche per la nostra Acqua Tonica la differenza la fa un Presidio Slow Food, quello dei Chinotti di Savona. Il microclima della riviera ligure di Ponente conferisce al frutto profumi intensi ed un'eccezionale succosità. La speciale tintura estratta dai chinotti dà alla bibita un sapore unico, ottenendo così una bevanda buona e dissetante.



Aranciata

Bere giovane come da tradizione

La nostra Aranciata è prodotta con le Arance del Gargano IGP, Presidio Slow Food affacciato su una delle baie più incantevoli del mar Adriatico. Qui le arance maturano alla fine dell'inverno acquisendo un'eccezionale resistenza all'ossidazione dopo la raccolta: buccia sottilissima, polpa croccante e succo tendente al dolce per ottenere un prodotto unico



Gazzosa

Il fresco sapore del Sud

Il gusto unico della nostra Gazzosa nasce lontano, nel tempo e nello spazio. La ricetta con cui lo facciamo è quella originale degli anni '50 ed i limoni che usiamo sono quelli sfusati, coltivati da oltre 300 anni solo sui terrazzamenti della costiera amalfitana, famosi per la polpa succosa e semi dolce.

Chinotto

Una carica di energia tutta slow

L'aroma unico del nostro Chinotto nasce sulla riviera ligure di ponente dove, fin dal 1500, si coltivano piante di chinotto. A Savona, oggi, esiste il Presidio Slow Food a tutela del prezioso agrume che conferisce alla nostra bibita il tipico gusto ambrato capace di sprigionare profumi intensi e succosi.

