

LIQUEURS & BITTER

ANIMAE



2026/2027

“UN FRUTTO UMILE MA PREZIOSO”

Dal frutto antico della carruba, un liquore che profuma di miele e terra. Carob è la memoria liquida del Mediterraneo, un abbraccio caldo tra passato e presente, tra natura e artigianalità. Perfetto da gustare freddo o per donare un tocco creativo ai cocktail.

INGREDIENTI

Acqua, infuso alcolico di carruba,
estratto di carruba biologico.

COLORE

Il liquore si presenta con un colore tonaca di monaco intenso, caratterizzato da una splendida limpidezza e da riflessi bruno-dorati che ricordano il miele di bosco. La consistenza è oleosa e strutturata; roteando il bicchiere, il liquido lascia archi fitti e persistenti (archetti), segno di una ricca concentrazione di oli essenziali estratti dal frutto della carruba.

PROFILO AROMATICO

Al naso l'impatto è dolce e balsamico. Emergono note dominanti di frutta secca e polpa di carruba matura, accompagnata da sentori di miele e melone. Il profilo aromatico è caldo, accogliente e privo di pungenza alcolica.

PROFILO GUSTATIVO

In bocca è avvolgente, vellutato e di grande corpo. La dolcezza è bilanciata da una lievissima nota tannica naturale che ripulisce il palato. Il sapore richiama fedelmente la masticazione della carruba essiccata, con evoluzioni verso la frutta fresca ed il cioccolato. Il finale è lungo, pulito e lascia un retrogusto piacevolmente fruttato e zuccherino.

25% VOL
50 cl e



CAROB

LIQUEUR ALLA CARRUBA

LIQUEURS & BITTER
ANIMA MAE

“L'ORO ROSSO LUCANO”

Un sorso di Basilicata. Questo liquore unico nasce dall'infusione dei rinomati Peperoni di Senise I.G.P. considerati l'oro rosso Lucano. Un equilibrio sorprendente di dolcezza e un calore leggermente speziato. Perfetto da gustare freddo o per donare un tocco creativo ai cocktail.

INGREDIENTI

Acqua, infuso alcolico di peperone crusco di Senise (I.G.P.), sciroppo d'agave biologico.

COLORE

Il liquore si presenta con una tonalità ambra brillante e calda, arricchita da vivaci riflessi ramati e screziature che virano verso il terracotta. La massa liquida appare perfettamente cristallina e dotata di una bella luminosità, tipica dell'infusione naturale del peperone crusco lucano. La consistenza visiva suggerisce una piacevole morbidezza e una densità zuccherina equilibrata.

PROFILO AROMATICO

Al naso si rivela con un bouquet intenso, avvolgente e leggermente pungente. L'esordio è caratterizzato da note nette di peperone essiccato al sole con una leggera nota di peperone fresco, seguite da sfumature terrose e un leggero sentore di fumo dolce. L'aroma è franco, pulito e privo di spigolature alcoliche aggressive.

PROFILO GUSTATIVO

L'ingresso al palato è morbido e setoso, caratterizzato da un'immediata corrispondenza gusto-olfattiva. Il sapore dolce iniziale evolve rapidamente in una complessità vegetale nobile, richiamando la tipica freschezza e croccantezza tostata del peperone lucano. La persistenza aromatica è mediamente lunga e chiude con una leggera nota terrosa e vegetale. L'equilibrio tra la componente zuccherina e quella aromatica rende il sorso pulito e non stucchevole.



25% VOL
50cl e



LIQUEURS & BITTER
ANIMA MAE

“LA SECONDA VITA DEL CACAO”

Dalle bucce del cacao nasce una nuova anima del Sud. Cascara trasforma ciò che resta in emozione, rendendo liquida la storia del cioccolato di Modica. Dolcezza amara, sostenibile e viva. Perfetto da gustare freddo o per donare un tocco creativo ai cocktail.

INGREDIENTI

Acqua, infuso alcolico di buccia di fava del cacao, sciroppo d'acero.

COLORE

Il liquido si presenta con una veste cromatica bruno-ebano impenetrabile e profonda. Ruotando il bicchiere, rivela caldi riflessi mogano e sottili venature porpora. La massa liquida è caratterizzata da una luminosità cupa ma brillante, con una consistenza viscosa e densa che genera archetti lenti e pesanti sulle pareti del vetro, riflettendo l'importante carica estrattiva della buccia di cacao di Modica.

PROFILO AROMATICO

Al naso si esprime con un'intensità aromatica sorprendente e austera. Prevalgono note nette di fava di cacao tostata e grue di cacao, accompagnate da sentori terrosi e di cuoio dolce. Sul finale emergono sfumature di frutta a guscio tostata e una leggera nota balsamica che ricorda il tabacco da pipa. L'aroma è meno dolce rispetto ai classici liquori al cioccolato, puntando tutto sulla verticalità della buccia del seme.

PROFILO GUSTATIVO

In bocca l'attacco è deciso, sostenuto da una gradazione alcolica ben bilanciata. Il sorso è avvolgente ma non eccessivamente zuccherino; spicca una piacevole nota amaricante nobile che ricorda il cioccolato fondente ad altissima percentuale. La persistenza è straordinaria, con un ritorno retronasale di spezie scure e una punta di acidità agrumata, tipica del terroir di Modica. Finale asciutto, pulito e profondamente corroborante.



30% VOL
50 cl e



LIQUEURS & BITTER

ANIMA MAE



info@animaespirits.it
www.animaespirits.it

founder

Alfonso Labianco

+39 320 45 15 381
alfonso@animaespirits.it

A handwritten signature in dark ink, reading "Alfonso Labianco".

founder

Nicola Loiacono

+39 393 67 52 314
nicola@animaespirits.it

A handwritten signature in dark ink, reading "Nicola Loiacono".