

NOOS Nocino Ticinese

Von Hand geschnitten, werden die Nüsse zusammen mit verschiedenen Gewürzen und schweizer Zucker in feinstem Tessiner Grappa eingelegt und der Witterung für 40 Nächten zur Mazeration ausgesetzt. Gepflückt, produziert und abgefüllt wird ausschliesslich nachts.

(3)	Schweiz
	Manifattura Branchi
%	29 %
Ø	50 cl
	6er Karton

