



Liquore alla canapa

“Eletta” liquore alla canapa: prende il nome dalla cultivar "Eletta Campana" che è una storica varietà italiana, coltivata da secoli nel territorio di Caserta e della sua Provincia.

Per preparare questo gustoso liquore bastano pochi ingredienti e il giusto procedimento. La materia prima principale sono le foglie di canapa di un bel colore verde e non rovinata, ideali sono quelle degli apici vegetativi che si ricavano dopo un intervento di potatura.

“Eletta” è ottimo come digestivo, come liquore da degustazione e come ingrediente per innovativi cocktail e long drink ottenuto dall’infusione di foglie di canapa sativa raccolte da coltivazioni senza uso di concimi e pesticidi.



CANAPA SATIVA CASERTA

81040 Curti (CE), Via Biagio Rosato n. 37 e Via Vittorio Veneto n. 26

Codice Fiscale: 93100410617 - Partita IVA: 04429000617 - Numero REA: CE - 331466

www.canapasativacaserta.it canapasativacaserta@gmail.com - canapasativacaserta@pec.it

Il consiglio dei nutrizionisti: ricette a base di liquore di canapa

Dott.ssa Papa Valeria, Biologa Nutrizionista esperta in nutrizione e dietetica vegetariana e vegana, Master Internazionale in Nutrizione e Dietetica Vegetariana.

Dott. De Lucia Vincenzo Salvatore, Biologo Nutrizionista esperto in nutrizione sportiva - Divulgatore Scientifico - Consulente per la sicurezza igienico - sanitaria degli alimenti e la gestione del sistema H.A.C.C.P

- Il gusto fresco e intenso di un fine pasto degustato con “Scorze d’arancia Double Chocolate” con degli amaretti
- Una nota delicata se usato come bagna per Babà

Scorze d’arancia Double Chocolate

Ingredienti:

- . Scorze d’arancia
- . Cioccolato fondente 80% cacao

Preparazione

Private della parte interna le scorze d’arancia, al taglio ottenere delle stick.

Essiccate in forno a 50 gradi le scorze d’arancia e nel frattempo sciogliete la cioccolata a bagnomaria.

Intingere completamente o parzialmente le stick d’arancia nel cioccolato caldo e fate riposare su una griglia per allontanarne l’eccesso di cioccolato.

Ripetere il procedimento una seconda volta. Lasciare raffreddare.

Per la conservazione riporre in un contenitore ermetico in un luogo fresco.

Servite con un cicchetto di liquore Eletta alla Canapa.



CANAPA SATIVA CASERTA

81040 Curti (CE), Via Biagio Rosato n. 37 e Via Vittorio Veneto n. 26

Codice Fiscale: 93100410617 - Partita IVA: 04429000617 - Numero REA: CE - 331466

www.canapasativacaserta.it canapasativacaserta@gmail.com - canapasativacaserta@pec.it