

CHINOTTISSIMO - LIMONADE MIT CHINOTTO UND 53 KRÄUTER

CHF 1.95 – CHF 46.00Preisspanne: CHF 1.95 bis CHF 46.00
inkl. MwSt.

Neri

Region: Rom - Latium / Italien
Kategorie: Alkoholfreie Getränke
Alkohol: 0 % vol
Flaschengrösse: 20 cl

SKU: I390100.050-1-1-3-1-1-1-1-1-1-1-1-2-1-1-2-1-1-1
Kategorien: Alkoholfrei, Lazio - Latium

PRODUKT-BESCHREIBUNG

ChinottISSIMO – der italienische Klassiker mit Kultcharakter.
Basierend auf der Originalrezeptur von Pietro Neri aus den 1960er-Jahren, bringt ChinottISSIMO den authentischen Geschmack des ersten Chinotto zurück.

Die geheim gehaltene Familienrezeptur enthält einen Aufguss aus Chinotto und 53 ausgewählten Kräutern wie Aloe, Echinacea, Passionsblume, schwarze Johannisbeere und Ginseng. Diese verleihen dem Getränk seinen unverwechselbaren, leicht bitteren Geschmack und einen Hauch von Retro-Flair.

ChinottISSIMO ist alkoholfrei – ein echtes Erlebnis für Liebhaber klassisch-italienischer Erfrischungskultur.

Wer hat's erfunden? PIETRO NERI
1949 hatte ein junger Mann aus dem römischen Viertel Quadraro eine Vision:
Inspiriert von den amerikanischen Softdrinks wollte er etwas Eigenes schaffen – erfrischend, anders, typisch italienisch. So entstand der erste **Chinotto** – ein bitter-süßer Klassiker, der schnell Kultstatus erreichte und ganz Italien begeisterte.

Heute kannst du dir dieses Original ganz einfach nach Hause holen. Bestell jetzt auf unserer Website und erlebe den unverwechselbaren Geschmack von damals – authentisch, zeitlos, einzigartig.

Genuss Vorschläge:
 1. Pur genießen
Chinotto wird klassisch gekühlt und pur getrunken – als erfrischende, weniger süße Alternative zu Cola, mit einem aromatisch-bitteren Zitrusprofil.

 2. Als Mixer in Cocktails & Longdrinks
Perfekt für kreative Drinks! Chinotto bringt Tiefe und Bitterkeit – ideal zum Mischen mit: Wermut oder Amaro, Gin oder Rum, Spritz-Varianten als herbe Alternative zu Tonic oder Soda

 3. Als Essensbegleiter
Passt gut zu: Antipasti, Gegrilltem, Salzigem Fingerfood. Sein bitter-süßer Charakter balanciert fettige oder würzige Speisen.

 4. Für den Aperitivo
Chinotto ist ein beliebter alkoholfreier Aperitif – mit Eis, einer Zitronenzeste und vielleicht einem Rosmarinzweig serviert.

Zutaten:
Wasser, Zucker, Aufguss aus Chinotto (Bitter-Orange) und 53 Kräuterextrakten, Kohlensäure, Zitronensäure, Orthophosphorsäure, Farbstoff (E150d), Salz, Natriumcitrat (Säureregulator), L-Ascorbinsäure (Antioxidationsmittel)

Nährwerte pro 100 ml:
Energie: 201 kJ / 47 kcal
Fett: 0 g (davon gesättigt: 0 g)
Kohlenhydrate: 12 g (davon Zucker: 12 g)
Eiweiß: 0 g
Salz: 0 g