




Amaro Maffei®


Da un'antica ricetta della famiglia Maffei, prende vita un amaro fresco, intenso e profumato. Alla sua base un delicato infuso di finocchietto selvatico tipico della Murgia Pugliese, che rilascia al prodotto il suo effetto purificante e digestivo insieme.

From an old recipe realized by the Maffei family, a fresh, intense and fragrant bitter comes to life. With a delicate infusion of wild fennel, a typical plant of the Apulian Murgia, it gives the product its purifying and digestive effect.



Riconoscimenti Awards

A Marzo 2019, Amaro Maffei ha deciso di mettersi in gioco, partecipando al World Liqueur Awards, che si è svolto a Londra, ricevendo il titolo di miglior liquore Italiano alle erbe ed un terzo posto come miglior design innovativo della bottiglia.

In March 2019, Amaro Maffei decided to get involved, participating in the World Liqueur Awards, which took place in London, receiving the title of best Italian herbal liqueur and third place as the best innovative bottle design.



Best italian herbal 2019
Bronze winners best new launch design 2019

Nell'estate del 2019, abbiamo voluto riprovare a metterci alla prova al China Wine and Spirits Awards ad Hong Kong e Cina.

Questa manifestazione si interessa del lancio e della crescita, nel mercato cinese, dei più importanti marchi di vino e distillati provenienti da 55 Paesi in tutto il mondo. Il nostro amaro viene insignito della medaglia d'oro nella categoria liquori.

Non possiamo che esserne entusiasti e sempre più orgogliosi di rappresentare la Puglia e l'Italia nel Mondo

In the summer of 2019, we wanted to try again at the China Wine and Spirits Awards in Hong Kong and China.

This event is concerned with the launch and growth in the Chinese market of the most important wine and spirits brands from 55 countries around the world.

Our amaro is awarded the gold medal in the liqueur category.

We can only be enthusiastic and increasingly proud of representing Puglia and Italy in the world



In cucina
Cookery

Il suo gusto delicato si sposa bene in cucina come ingrediente di piatti sfiziosi.
Its delicate taste marries well in the kitchen as an ingredient in tasty dishes



Salmono marinato all'Amaro Maffei - *Marinated salmon with Maffei bitter*



Millefoglie di pasta fillo con mousse all'Amaro Maffei - *Millefoglie pastry of phyllo dough with mousse of Amaro Maffei*



Amaro Maffei[®]

Dist. Italia: Maffei 2015
Dist. New: LAUREN'S Design 2015
BOTTLE: MAF10015

MAFFEI
LAUREN'S
DESIGN

Mixology



MilkAmaro Punch

- Amaro Maffei
- estratto di ananas e mela smith
- succo fresco di limone
- latte
- tè nero
- vaniglia e caramello

MilkAmaro Punch

- Amaro Maffei
- pineapple and smith apple extract
- fresh lemon juice
- milk
- black tea
- vanilla and caramel



Cocktail Wonder

- Aperol
- prosecco al top
- Amaro Maffei
- soda speziata al basilico al top
- Italicus
- affumicata con fiori d'arance

Cocktail Wonder

- Aperol
- prosecco
- Amaro Maffei
- spiced soda at basil
- Italicus
- affumicata con fiori d'arance



Maffei Swizzle

- Amaro Maffei
- succo di ananas
- succo di lime
- Golden Falernum

Maffei Swizzle

- Amaro Maffei
- ananas juice
- lime juice
- Golden Falernum



Conte Maffei
- Campari bitter
- tequila
- Amaro Maffei
- estratto di fragola
- succo di limone

Count Maffei
- Campari bitter
- tequila
- Amaro Maffei
- strawberry extract
- lemon juice



Très Jolie

- bitter
- Red Vermouth
- Amaro Maffei
- Assenzio
- orange bitter
- Old Time Bitter
- essenza vaporizzata al finocchio selvatico

Très Jolie

- bitter
- Red Vermouth
- Amaro Maffei
- Assenzio
- orange bitter
- Old Time Bitter
- essence steamed at wild fennel



Spritz Murgiano

- liquore al cedro o vodka limone
- Amaro Maffei
- prosecco

Murgiano spritz

- cedar liqueur or lemon vodka
- Amaro Maffei
- prosecco



MA.CA. s.r.l.
via Catania, 20
70024 Gravina in Puglia (BA)
amaromaffei.com
info@amaromaffei.com

