

Lacinio Liquori wurde im Dezember 2019 als innovatives Start-up aus der Leidenschaft von Michele und Davide geboren. Wir sind zwei junge Unternehmer aus Crotono und Freunde seit unserer Kindheit, als wir im selben Viertel spielten. Als Söhne einer Krankenschwester und eines Arbeiters haben wir als Erwachsene verschiedene Wege eingeschlagen – Arbeit, Universität usw. – aber jedes Mal, wenn wir nach Kalabrien und uns trafen, erwachte in uns wieder der Wunsch, gemeinsam etwas zu unternehmen, etwas, das etwas über unser Land und unsere Herkunft aus der Magna Graecia erzählen konnte. **Wir sprechen über die Charaktere, die diesen Teil des Landes großartig gemacht haben, wo der Begriff Italien geboren wurde: ein Land, das Pythagoras wählte, Faillo verteidigte und das Milo glorreich machte.** Das alte Kalabrien, oberhalb der Küsten des Ionischen Meeres gelegen, berühmt für die Fruchtbarkeit seiner Vegetation, die Schönheit seiner Frauen und die Gesundheit des gesamten Territoriums. **Wir haben nie aufgegeben.** Fasziniert und stolz auf die alte Geschichte unseres Territoriums haben wir versucht, die historische Erinnerung, die Aromen, die glorreiche Vergangenheit und die Kultur durch die Authentizität eines Produkts wiederherzustellen, das von Milo di Kroton, dem größten Sportler und Krieger der Magna Graecia, inspiriert wurde. gilt noch heute als Vater des modernen Bodybuildings und des kontinuierlichen Trainings. Er gewann die Olympischen Spiele 28 Mal, von 540 bis 512 v. Chr., in allen damaligen Disziplinen und in allen vier Städten, in denen sie stattfanden. Seine unbezwingbare Stärke, seine Heldentaten und seine übermenschlichen Ausmaße sind uns durch Geschichten und Legenden überliefert, die seinen **Siegergeist preisen.** Einer Legende zufolge beendete **Milo nach seiner Rückkehr von seinen Heldentaten die Bankette mit einem von den Tempelmädchen zubereiteten und von der Göttin Hera inspirierten Nektar, um ihm für seine Hingabe als Hüter des Tempels und seines heiligen Hains zu danken. Mit jedem Schluck wurde sein unbeugsamer Geist gestärkt, gestärkt und erfrischt.** Wahrscheinlich ein mit Essenzen aromatisiertes Weingetränk, das auch zur Konservierung geeignet ist. **Die Suche nach dem alten Rezept begann direkt in diesem heiligen Wald.** Über zwei Jahre lang haben wir mit der Leidenschaft für Geschichte und Natur, die wir von unseren Großeltern geerbt haben, die Kräuter, Wurzeln, Beeren und Früchte studiert, die damals verwendet und in diesem Wald gefunden wurden, und das verfeinert, was bereits in der Tradition getan wurde die Familie. **Wir entdeckten,** dass man in Kalabrien Myrten sammelte und Aufgüsse aus Zitrusfrüchten mit süßen Früchten und bitterer Schale herstellte; Die Eigenschaften des typischen Lakritzes Kalabriens, des Honigs, des Wacholders, der Chinarinde, des Absinths, des Enzians, eines Heil- und Verdauungskrauts, das auch zur Desinfektion von Wunden im Kampf verwendet wird, des Rhabarbers, eines starken entzündungshemmenden Mittels, und der Engelwurz wurden ausgenutzt, die in der Antike als verwendet wurde zur Verdauung, aber auch als belebendes Tonikum und zur Behandlung depressiver Zustände. Wir verstanden, dass dieser heilige Wald wirklich ein einzigartiger Ort war, reich an Zitrusfrüchten, Heilpflanzen, Wurzeln und Geheimnissen, die es uns ermöglichten, **das perfekte Rezept zu kreieren, dessen Hüter Milone ist.** Diese Forschung und unser ständiges Engagement führten dazu, dass wir **2022** die Spirituosenweltmeisterschaft in **London** gewannen und die Auszeichnungen „**Bester Amaro der Welt**“ und „**Bester italienischer Amaro**“, **2023** die **Goldmedaille** beim Weltwettbewerb in **Brüssel** und **2024 Ampolla d'Gold** erhielten **Mailand.** Heute wurden unsere Leistung und unser Engagement 18 Mal auf italienischer und internationaler Ebene ausgezeichnet, und das macht uns Mut. Wir glauben, dass dies auf die Qualität der kalabrischen Pflanzenstoffe zurückzuführen ist und auf die Tatsache, dass wir in unseren Rezepten versuchen, nach drei Jahrtausenden die Authentizität, Stärke und Atmosphäre von Milos Zeit wiederzubeleben, deren Heldentaten, übermenschliche Ausmaße und sein Siegergeist uns geprägt haben ihm eine unsterbliche Erinnerung.



**Sitz und Produktionsstandort**  
Lacinio SRL Via G. Mercalli, 16 Z.I.  
88900 Crotono (KR) – Italien  
PEC: lacinio@pec.it  
MwSt.: IT03714460791

**Telefonzentrale**  
+39 0962 937186

**Pfui. Kommerziell**  
commerciale@lacinio.com

**Pfui. Verwaltung**  
amministrazione@lacinio.com

**e-mail:**  
info@lacinio.com  
info@amaromilone.it



Company profile



ENTDECKEN SIE UNSERE  
**MIXOLOGIE**

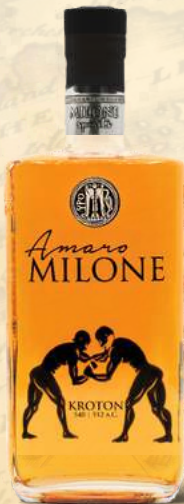


**MILONE®**  
*Spirito vincente*

**MILONE**  
spirits



www.milonespirits.com



# Amaro MILONE®

*Spirite vincente*

Hervorragend verdauungsfördernd, belebend, mit kräftigem und kräftigem Geschmack. Unsere Suche nach Aromen und Kräutern für den perfekten Aufguss, der den Geschmack der Tradition einer vergangenen Zeit ans Licht bringt, besteht aus 21 Elementen, darunter Kräuter, Wurzeln, Beeren und Zitrusfrüchte. **35 % vol.**

## WICHTIGSTE PFLANZENSTOFFE

Enzian, Rhabarber, Angellika, Wacholderbeeren, Sternanis und Zitrusfrüchte.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei Kühlschranktemperatur (0-4°) servieren, um sein Aroma und seinen Geschmack zu genießen, oder alternativ aus dem Gefrierschrank servieren.

## AUSZEICHNUNGEN

- 🏆 2023 - GOLDmedaille bei der World Spirits Competition in Brüssel
- 🏆 2022 - 1. Platz BEST Amaro in der Kategorie World WDA Bitters - London
- 🏆 2022 - 1. Platz BESTE italienische Amaro-WDA-Bitter-Kategorie - London
- 🏆 2022 - 3. Platz in der Weltkatze. WDA-Flasche DESIGN - London



# MILONE NERO®

AMARISSIMO DI CALABRIA

Ein Bitter für Liebhaber intensiven Geschmacks. Die Chinarinde zusammen mit den anderen Kräutern machen Milone Nero zu einem Likör für die anspruchsvollsten Gaumen, die einen sehr bitteren, einzigartigen, angenehmen und anhaltenden Nachgeschmack am Gaumen suchen.

**40 % vol.**

## Wichtigste Pflanzenstoffe

Chinarinde, Absinth, Enzian, Rhabarber, Lakritze und Bitterorange.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei Kühlschranktemperatur (0-4°) servieren, um die Aromen und den Geschmack zu genießen, oder alternativ mit einem Eiswürfel. Nicht für die Verwendung im Gefrierschrank empfohlen.

## AUSZEICHNUNGEN

- 🏆 2024 - Ampolla d'ORO Best Amaro Guide to the Native Spirit - Mailand
- 🏆 2023 - SILBERmedaille beim World Spirits Competition in Brüssel
- 🏆 2022 - 1. Platz bei den World Liqueur Awards für das beste Etikettendesign - London
- 🏆 2022 - 1. Platz Design Gold World Liqueur Awards - London
- 🏆 2022 - 3. Platz in der Weltkatze. WDA-Flasche DESIGN - London



# LIMONE®

LIMONCELLO LUNATICO

Die stimmungsvolle Limoncello-ZITRONE: Anagramm von „Milone“ und stimmungsvoll, weil die Zitronen nach einer alten Tradition und einem alten Rezept nachts geerntet wurden, vorzugsweise während der Neumondphasen, um die Schale und ihre Eigenschaften intakt zu halten und ohne Veränderungen durch die Sonne Sonnenstrahlen und bei Tagstemperaturen.

Wir lassen uns auch von der Lunario-Zitrone inspirieren: einer Zitronensorte, die sich nachts im Wechsel des Neumondes regeneriert und wieder blüht. Glutenfrei. **30 % vol.**

## SERVIERTEMPERATUR

Bei Kühlschranktemperatur (0-4°) servieren, um sein Aroma und seinen Geschmack zu genießen, oder alternativ aus dem Gefrierschrank servieren.



# MIYA®

LIQURIZIA RADICALE

Radical Liquorice ist „MYIA“ gewidmet, der Frau von Milo und Tochter von Pythagoras, einer der ersten „RADICAL“-Frauen, denn sie war eine Philosophin und Moderatorin, die die Werte der Harmonie des Pythagoräismus und des Männerkults schätzte körperlich gesund. Lakritz ist in Kalabrien eine Tradition, ein Produkt des Landes und der Kultur, die im Laufe der Jahrhunderte an der gesamten ionischen Küste immer größere Bedeutung erlangt hat. Glutenfrei. **25 % vol.**

## SERVIERTEMPERATUR

Bei Kühlschranktemperatur (0-4°) servieren, um sein Aroma und seinen Geschmack zu genießen, oder alternativ aus dem Gefrierschrank servieren.

## AUSZEICHNUNGEN

- 🏆 2022 - 2. Platz in der Kategorie „Digestive“ - World Liqueur Awards - London



40%vol.

# MILONE®

WEISSER GRAPPA

Unser Grappa ist weich, ehrlich, wie Sie ihn sehen, transparent, farblos, ohne Veränderungen, mit einem zarten Aroma und einem trockenen, sanften und reinen Geschmack. Für uns nach unserem Geschmack und unseren Angaben und mit einer traditionellen diskontinuierlichen Methode hergestellt, aber von denen, die wirklich wissen, wie man Grappa herstellt. Um diese hervorragende Qualität zu erzielen, muss ein Brenner jahrelang mit Liebe und Erfahrung arbeiten und brennen.

**40 % vol.**



40%vol.

# MILONE®

BARRIKADEN-GRAPPA

Unser verbarrikadierter Grappa ist weich, wird für uns nach unserem Geschmack und in einer traditionellen diskontinuierlichen Methode mit frischem Trester ausgewählter Reben hergestellt und mindestens 12 Monate in Eichenfässern gereift, wo er eine bernsteinfarbene Farbe und ein bernsteinfarbenedes Aroma erhält überlegene Qualität. **40 % vol.**

# MILONE®

ZERO®

AMARO SENZA ALCOL



## VERDAUUNGSBITTER OHNE ALKOHOL

Es ist der alkoholfreie Bitterstoff, der das Nachessen und die Mixtechnik revolutioniert und jedem die Möglichkeit bietet, ein authentisches Verdauungsergebnis zu genießen, ohne auf Geschmack zu verzichten. Mit seiner ausgewogenen Mischung aus Enzian, Zitrusfrüchten und natürlichen Aromen ist es für diejenigen gedacht, die eine leichte und angenehme Wahl suchen, die die traditionelle Essenz eines klassischen Bitterstoffes beibehält, jedoch ohne Alkohol. Perfekt für jeden Anlass! **NULL** Alkohol, **NULL** Kompromisse. **0 % Vol.**