



AMAR37®



Marketing
Carmine Calderaro +39 348.8944282
 Legal
Giuditta Calderaro +39 329.7772684
 Export
Francesca Calderaro +39 389.6459467
 Mail
 amaro37bycalderaro@gmail.com

Piazza Giovanni XXIII n°4 87052
 Loc. Moccione - Spezzano Della Sila (CS)
 (ad 1 km da Camigliatello Silano)
 Tel. e Fax +39 0984.578323



Binario37 by Calederaro dal 1996
 Amaro 37



tripadvisor®



www.binario37.com



I GRADI DEL GUSTO
DA UN'ANTICA
RICETTA DI FAMIGLIA

AMAR37®
I GRADI DEL GUSTO
DA UN'ANTICA
RICETTA DI FAMIGLIA



CALDERARO®
 1996





Questa storia ha inizio nel 1996 ...

Dove? Tra i panorami mozzafiato dell'Altopiano Silano!

La famiglia Calderaro, proprietaria di un ristorante in località Moccone (nei pressi di Camigliatello Silano), inizia a proporre alla sua clientela un liquore artigianale, a base di erbe varie, radici e agrumi coltivati nei terreni di loro proprietà. Dopo qualche tempo, e visto il gradimento subito riscontrato, i tre fratelli Giuditta, Francesca e Carmine decidono di riprodurre la ricetta, realizzata dai genitori Tonino e Silvana, per un pubblico più vasto.

Nasce così "AMARO 37 - I GRADI DEL GUSTO".

Ciò che contraddistingue questo Amaro è la sua gradazione alcolica di 37°, numero fortunato e ricorrente nelle attività di famiglia, nonché il perfetto equilibrio tra dolce e amaro.

Il suo gusto deciso, richiama sapori ed essenze del territorio silano, e si accompagna alle riconosciute proprietà di alcune fra le numerose erbe, radici e agrumi utilizzati. Tra queste, oltre ad aloe, arancio amaro, arancio dolce, camomilla, china calessata, genziana, melissa, rabarbaro, risalta l'anice nero, meglio conosciuto come "oro nero di Calabria", che cresce spontaneamente sulle pendici della Sila e della Presila; nonché la felce dolce, pianta silana per antonomasia.

E' quindi la genuinità degli ingredienti il segreto di questo prodotto, che non contiene allergeni, nè coloranti; e che si mostra ancora più gustoso se ghiacciato e accompagnato da una scorza d'arancia.

Amaro37 è anche "gluten free".

Grazie alla tenacia e alla professionalità della famiglia Calderaro, da sempre impegnata nella valorizzazione del territorio e delle eccellenze calabresi, Amaro37 è volato anche a Londra sul podio del World Liqueur Awards.

... E vola sempre più in alto!

This story began in 1996...

Where? Among the breathtaking views of the Silano Plateau!



The Calderaro family, owner of a restaurant in Moccone (near Camigliatello Silano), began to offer their customers a home-made liqueur, made with various herbs, roots and citrus fruits grown on their own land.

After some time, considering its immediate appreciation, the three siblings Giuditta, Francesca and Carmine decided to reproduce the recipe, created by their parents Tonino and Silvana, for a wider customer base.

"AMARO 37 - I GRADI DEL GUSTO" was born.

It is recognized for its alcohol content of 37°, a lucky and recurring number in their family history, as well as the perfect balance between sweet and bitter.

Its strong taste includes flavours and essences of the Silano territory, and it is accompanied by its known properties of numerous herbs, roots and citrus fruits. Among these are aloe, bitter orange, sweet orange, chamomile, calesata cinchona, gentian, lemon balm and rhubarb but what brings out is the black anise spice, better known as "Calabria's black gold", which grows spontaneously on the slopes of Sila and the Presila, as well as the "sweet fern", Sila's plant of excellence.

The secret to this product is the unique and pureness of its ingredients.

Amaro37 contains no allergens or colourants and it is also gluten free.

It's best enjoyed frozen and accompanied by an orange peel.

Thanks to the perseverance and professionalism of the Calderaro family, who have always committed themselves to promoting the territory and the calabrian excellence, Amaro37 rose to the podium of the "World Liqueur Awards" in London ... and it continues to soar higher and higher!



AMARO37

Chocolate



Dalla fusione tra il cioccolato e Amaro37, nasce Amaro37 Chocolate: bocconcino artigianale di cioccolato che racchiude al suo interno una delicatissima crema di liquore. È così che il mix di aromi ed erbe di Amaro37 si amalgama perfettamente con il gusto avvolgente del cioccolato fondente che lo ricopre.

Amaro37 Chocolate, un piacevole contrasto che regala un'esperienza di gusto dolce/amaro inebriante!



Amaro37 Chocolate is the perfect fusion between chocolate and liqueur! It is an artisanal chocolate bite that holds a delicate cream of liqueur inside. The flavours and herbs of Amaro37 pairs perfectly with the delightful taste of the dark chocolate. Amaro37 Chocolate, a pleasant contrast that gives a captivating sweet/bitter taste experience!

