

Catalogo prodotti



Nastro D'oro
liquori artigianali della penisola sorrentina



Distillerie Nastro D'oro

Dal 1996 la Nastro D'oro produce liquori tipici della penisola sorrentina. La selezione accurata delle materie prime e l'originale elaborazione delle ricette tradizionali sono le basi di una produzione artigianale di qualità.

La fabbrica si trova nel comune di Massa Lubrense, nella frazione di Termini, così denominata per la sua collocazione alle estremità della penisola sorrentina, unico passaggio per i sentieri panoramici che conducono alla Punta della Campanella e al Monte San Costanzo. Immersi nella mitologica Terra delle Sirene, lambita da Ulisse durante il suo viaggio per far ritorno in patria, Termini è tappa obbligatoria per i turisti amanti della natura e dei passaggi incontaminati.

i nostri prodotti

La linea dei nostri prodotti offre un'ampia selezione di liquori ottenuti artigianalmente da materie prime naturali.





Il "femminiello ovale sorrentino" è il tipico limone della penisola che grazie alla sua forma e dimensione, ed alla sua buccia spessa e ricca di oli aromatici, conferisce all'infuso di alcol puro, ottenuto solo con le sue bucce, un profumo ed un colore inconfondibili. L'eventuale presenza al collo di oli essenziali di limone è garanzia di genuinità. Disponibile anche il prodotto interamente biologico.

limoncello *liquore di limoni*

ingredienti

infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero.
antiossidante: acido ascorbico

32% vol

bottiglie da 500, 700, 1000, 2000 ml
codice LLXXD

Mignon 40 ml
codice mignon

limoncello special *liquore di limoni*

ingredienti

infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero.
antiossidante: acido ascorbico

32% vol

bottiglie speciali da 100, 200, 500 ml
codice LLXEE

bottiglie disponibili in varie forme
conchiglia, luna, anelli, etc.

bottiglia in ceramica dipinta a mano
da 200 e 500 ml
codice CERAMICA 200\500

limoncello biologico

ingredienti

infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero. tutti gli ingredienti sono provenienti da agricoltura biologica e certificati.

32% vol

bottiglie da 700 ml
codice LLB07D





finocchietto di san costanzo

Solamente tra settembre ed ottobre è possibile reperire i migliori semi di finocchietto selvatico lungo i sentieri che portano in cima al monte S. Costanzo; poco prima di aprirsi e cadere nel terreno sono pronti a dare tutto il loro profumo ad un infuso che, prodotto solo una volta l'anno ed in quantità limitata, ci dona un sublime liquore dal gusto inimitabile.

ingredienti

infuso idroalcolico di finocchietto selvatico, zucchero

32% vol

bottiglie da 500, 700, 1000 ml
codice LFXXD

bottiglie speciali da 500 ml
codice LFXEE



caffoncello® liquore di limoni e caffè

Dall' unione tra l'infuso di bucce di limoni ed alcune gocce di infuso di chicchi di caffè tostati nasce un liquore unico nel suo genere: nato per caso da un sorso di limocello in una tazzina sporca di caffè, è un particolare liquore dal sapore dolce ma deciso, laddove al palato si fa strada per primo il limone seguito poi da un profumo di caffè, presente ma mai sonato: più che un liquore, un'esperienza!

ingredienti

infuso idroalcolico di scorze di limoni, zucchero, aromi. antiossidante: acido ascorbico

32% vol

bottiglie da 700, 1000 ml
codice C07D - C10D



liquirizia

L'infusione di radici di liquirizia da a questo liquore un gusto piacevole e pungente, lo zucchero caramellato ne arrotonda il sapore e gli dona corposità e colore, i 25 gradi di alcol equilibrano il tutto e lo rendono una intrigante alternativa ai più classici digestivi. Evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione

ingredienti

zucchero, alcool, infuso di liquirizia (17%), aromi naturali.

25% vol

bottiglie 700 ml
codice LQ07D



nocino di san costanzo

Dedicato a chi ama il buon sapore delle noci mature, liquore dal gusto dolce e vellutato che non tralascia una forte nota di noci e che, grazie alla sua gradazione bilanciata e non aggressiva, ama concedere il bis.

ingredienti

zucchero, alcool, infuso mallo noci (4%), aromi naturali, colorante: E150d. Contiene derivati delle noci.

30% vol

bottiglie da 700 ml
codice LN07D



crema di limoni

Una semplice e saporita crema di latte trova la sua vera ragion d'essere sposando l'infuso di bucce di limone della penisola sorrentina, con i suoi 17 gradi è ideale da bere fresca. amata da molti proprio per la sua bassa gradazione, accompagna perfettamente dessert e gelati.

ingredienti

panna, zucchero, acqua, alcool, proteine del **latte**, infuso di limoni (1%), aromi naturali di limone
correttore di acidità: potassio citrato
stabilizzante: carragenina

bottiglie da 700
codice CL07D



crema di melone

Il profumo estivo di cantalupo attraverso il palato ed il naso porta la mente a rilassanti immagini vacanziera, aperto il tappo vi troverete proiettati nel cuore del tirreno nella sua miglior stagione; vivamente consigliato ai nostalgici della penisola. dà il meglio di sé accompagnando un buon sorbetto al limone.

ingredienti

panna, zucchero, acqua, alcool, proteine del **latte**, infuso di melone (1%), aromi. colorant: e 110
correttore di acidità: potassio citrato
stabilizzante: carragenina

bottiglie da 700 ml
codice CM07D



amaro di san costanzo

La fabbrica è posizionata alle pendici del Monte San Costanzo, una collina con una cappella bianca in cima che domina tutta la costa. San Costanzo è il patrono e protettore del piccolo villaggio di Termini. La cappella di San Costanzo è accessibile solo a piedi attraverso un sentiero che parte dalla fabbrica. Su questa strada troviamo le erbe per l'infusione e la preparazione di questo liquore: menta, finocchietto, rucola e anice.

ingredienti

alcool, infuso di erbe, zucchero, aromi, colorante: E150d

30% vol

bottiglie da 700, 1000 ml
codice LAXXD



mirto

Il colore inconfondibile e brillante, il profumo gradevole e stimolante sono le caratteristiche che, unite ad una buona dose di zucchero, donano al liquore di mirto quel suo gusto tra il posato ed il selvatico gradito ad alcuni ed amato da altri; servitelo ghiacciato e vi stupirà!

ingredienti

alcool, zucchero, infuso bacche di mirto (3%), succo di amarena, aromi naturali, colorante: E150a.

32% vol

bottiglie da 700 ml
codice LM07D



nocillo 24

Il nocillo è un particolare liquore ottenuto dall'infusione di 24 noci fresche per litro di alcol puro, raccolte e messe in infusione il 24 giugno, San Giovanni; questo giorno, secondo la tradizione, è il migliore per la maturazione delle noci che si presentano succose e senza il guscio formato, possono essere dunque tagliate in due con facilità; la macerazione di circa 90 giorni ed aromi naturali come cannella, vaniglia o noce moscata fanno il resto.

ingredienti

infuso idroalcolico di noci fresche, zucchero.

40% vol

bottiglie millesimate da 500 ml

codice LN24EE



nurchetto

La tradizione vuole che le piccole e saporite mele annurche vengano raccolte mature ma non ancora rosse e vengano lasciate alcuni giorni al mite sole autunnale su "letti" di segatura affinché la melanina delle loro bucce le renda del classico colore rosso intenso; il liquore che scaturisce dalla loro infusione è un nettare dal colore paglierino a metà strada tra sidro e calvados, perfetto se servito freddo in un bicchiere con chicchi di uva passita.

ingredienti

zucchero, alcool, succo di mela 12%, aromi, infuso di mela annurca 1%

30% vol
bottiglia 500 ml special

bottiglia 700 ml tappo vite codice 500 ml LMN05E

codice 700 ml LMN07D



babà al limoncello e rhum

Nulla è più dolce di un limoncello a 14°, nulla più soffice di un piccolo babà appena sfornato; insieme formano un dessert ideale e sempre pronto. Mordetelo e vi restituirà il liquore leggero che lo intride.

ingredienti babà

farina di frumento tipo 0, uova, margarina int.vegetale: oli e grassi vegetali (palma e girasole), acqua, correttore di acidità E330, aromi, zucchero (saccarosio alimentare), sale, lievito naturale.

ingredienti liquore

infuso idro-alcolico di bucce di limoni freschi e zucchero.

14% vol

Confezione da:
500gr e 1000gr

codice limoncello L05BB-
L09BB
codice rhum R05BB-R09BB



confezione slibi

Una confezione con all'interno una bottiglia di limoncello da 500 ml e 2 bicchierini di ceramica dipinti a mano raffiguranti il tipico limone sorrentino, soluzione perfetta per un regalo particolare o da acquistare per casa.

ingredienti limoncello

infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero. antiossidante: acido ascorbico

32% vol

bottiglia di limoncello 500 ml e 2 bicchierini di ceramica

codice
slibi



sambuca

Un profumo inconfondibile annuncia nel bicchiere la "regina" del dopo-pasto: con la "mosca" o senza, fresca o a temperatura ambiente, accontenta i più esigenti in termini di tenore alcolico e dolcezza.

ingredienti

zucchero, alcool,
aromi naturali

40% vol

1000 ml
700 ml

codice
LSAM10D
LSAM07D



marmellata di limone e di arance

dolcissima e soffice mescolanza di polpa di arance e limoni provenienti da agricoltura biologica della costiera sorrentina che grazie ad una cottura con acqua e zucchero rendono sofficissima la consistenza e delicatissima il sapore.

marmellata limone
polpa di limoni, scorza di limoni, zucchero

marmellate arancia
polpa di arance, scorza di arance, zucchero

220 gr

codice
MLIMO limoni
MARA arance



mini box

Una simpatica scatola che riporta il panorama e i colori della costiera sorrentina. All'interno quattro liquori tipici: l'amaro di San Costanzo, la crema di limone, la sambuca ed il limoncello ... sorseggiandoli vi porteranno magicamente nelle nostre terre.

ingredienti

vedere i singoli prodotti

- crema limone 17% vol alc
- limoncello 32% vol alc
- amaro san costanzo 30% vol alc
- sambuca 40% vol alc

4 x 40 ml

codice
mini box



praline al limoncello

Gocce di limoncello imprigionate da una sfera di cioccolato fondente attendono di essere liberate al vostro palato per darvi una piacevolissima sensazione ed un tumulto di sapori mai così ben abbinati... una tira l'altra.

ingredienti

cacao, zucchero, infuso
alcolico di bucce di limoni

Confezione da:
200 gr. in sacchetto di juta
500 gr. in buste di plastica

codice
Praline 200
Praline 500



distillerie nastro d'oro

stabilimento
piazza santa croce, 5
8cc 61 massa lubrense (na)
+39 081 8c8 13 68 tel+fax
info@nastrodoro.com

sede legale
via del rione sirignano, 6
8c.122 napoli
p iva + cf 63973951212

www.nastrodoro.com
www.nocilloz4.com
www.limocellopoint.com