

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, e alla sua buccia spessa e ricca di olii aromatici, conferisce all'infuso di alcol puro, ottenuto solo con le sue bucce, un profumo e un colore inconfondibili. L'eventuale presenza al collo di olii 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 LLXXEE

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 LFXxEE



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 700 ml C07D
codice 1000 ml 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.

17% vol

bottiglie da 700 ml
codice CL07D



crema di melone

Il profumo estivo di cantalupo attraverso il palato ed il naso porta la mente a rilassanti immagini vacanziero, aperto il tappo vi troverete proiettati nel cuore del tirreno nella sua miglio 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. Colorante: E110. Correttore di acidità: potassio citrato. Stabilizzante: carragenina.

17% vol

bottiglie da 700 ml
codice CM07D



crema di pistacchio

Delicatissima pasta di pistacchi tostati lentamente, unita ad una crema di latte alcolica sono i perfetti ingredienti per un sorso di estremo sud italia.

ingredienti

acqua, zucchero, alcool, pasta di pistacchio (4%) (pistacchi sgusciati e tostati, coloranti: E110, E141), aromi, **latte scremato in polvere**.

17% vol

bottiglie da 700 ml
codice CP07D



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 700 ml LA07D
codice 1000 ml LA10D



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 200, 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 calvadòs, 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



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

bottiglie da 700, 1000 ml

codice 700 ml LSAM07D
codice 1000 ml LSAM10D



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



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: olii 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 sliبي

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

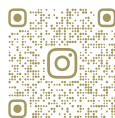
codice sliبي



limoncello spritz

- 4 cubetti di ghiaccio
- ¼ limoncello nastro d'oro
- ¾ prosecco
- ¼ soda

mescola bene
e non dimenticare
la fettina di limone



www.nastrodoro.com





distillerie nastro d'oro

stabilimento
piazza santa croce, 5
80061 massa lubrense (na)
+39 081 808 13 68 tel+fax
info@nastrodoro.com

sede legale
via del rione sirignano, 6
80122 napoli
p iva + cf 05973951212

www.nastrodoro.com
www.nocillo24.com