# Il limoncello Syramusa sulla tavola di Natale

syramusa-b1b49366

Dai magici limoneti della Sicilia alla tavola delle Feste, Stock Italia porta sotto l'albero di Natale il suo nuovissimo limoncello Premium Syramusa e suggerisce come poterlo degustare al meglio esaltando la sua naturale dolcezza nei momenti più conviviali dell'anno!
Nato dalla collaborazione con il Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP, Syramusa è realizzato con il puro limone femminello certificato della città siciliana e presenta un gusto unico, dolce e intenso come la sua profumatissima terra di origine.

Il principe dei limoncelli si rivela il migliore amico di un Natale sofisticato e gourmet… perché non valorizzare tutta la sua bontà durante i pranzi e i cenoni delle feste con i consigli di Stock su come servirlo al top?

Per degustare Syramusa alla perfezione bisogna servirlo freddo, in particolare con una temperatura intorno ai 2°-4° e soprattutto non ghiacciato in modo da poter preservare il gusto intenso del limone siracusano IGP e le sue caratteristiche premium. Con la sua raffinata ed elegante bottiglia ispirata alle anfore elleniche e alle maioliche siciliane, ed insieme ai suoi bicchierini in ceramica da collezione, porterà in tavola stile e ricercatezza. Per aspettare insieme ai propri cari lo scoccare della Mezzanotte, un bicchierino di Syramusa è l'ideale da sorseggiare tra i dolci di Natale e la frutta secca. Delizioso e digestivo, stempera con la sua dolcezza anche le portate più impegnative e, se servito nei suoi bicchierini maiolici in ceramica, il successo è assicurato.

Per ravvivare un momento di convivialità importante come la cena della vigilia, si può preparare anche un buon sorbetto al limoncello Syramusa, un modo alternativo e rinfrescante per assaporare il liquore più amato di sempre. I più golosi potranno invece rivisitare il Lemon Crumble, un dolce dedicato agli appassionati del limone che, bagnato con un bicchierino di Syramusa, acquisterà un gusto inimitabile. Con il suo profumo invitante e il sapore delicato, infatti, Syramusa è perfetto per arricchire la tradizionale ricetta di questo dolce inglese.

I cuochi più audaci potranno poi portare in tavola la granita ubriaca al gusto di Syramusa, un dolce delizioso e dissetante da assaporare davanti ad un caldo camino mentre si aspetta di aprire i regali.

Inoltre, per celebrare a 360° la terra da cui proviene Syramusa, la si può spruzzare anche con l’acqua di Gelsomino, come suggerisce un’antica ricetta tradizionale siciliana.