Una forza della natura

Liquori con un'anima

Liqueurs with a soul

Benvenuti nell'Antica Casa dell'Aquila. Nei nostri orizzonti valori, profumi e sapori di una terra dove uomo e natura hanno stretto un patto di ferro. Se ne accorgeranno i vostri occhi ma soprattutto il palato, accarezzato da magie del gusto che rivelano profondità inaspettate. Non chiamateli semplicemente liquori, piuttosto cocktail di umana sapienza, rispetto per l'ambiente e per tradizioni che si perdono nei secoli. Emozioni forti.

Welcome to the Old Eagle's Nest. In the horizon of our values, scents and tastes of a land, where man and nature made a pact of steel. Your eyes, and more your taste, caressed by magic flavours, will soon notice it. Do not call them just liqueurs, but cocktails made with human knowledge, respect of nature and of traditions, that lose their way through the centuries, strong emotions.

L'Abruzzo, un'ispirazione infinita

Abruzzo, an infinite inspiration

Una regione a tinte forti, intrisa di natura. E tante di queste sfumature riecheggiano nei nostri liquori in una tavolozza di sensazioni vere, autentiche, dai sapori più netti ai più delicati. Doni sorprendenti nati nel nostro opificio di Villa Santa Maria, la patria dei cuochi famosi nel mondo, dove il culto dei buoni sapori e la passione gastronomica ardono ancora. Tradizioni più vive che mai.

A bright coloured region, full of nature. Many of these qualities are to be tasted in our liqueurs in their more distinct, genuine and delicate flavours. Surprising gifts born in our factory in Villa Santa Maria, the homeland of the most famous chefs in the world, where the cult of good tastes and of the passion for good cuisine still are alive.

Marca di fabbrica
DI CICCO
dal 1966

Sulle maestose e silenti montagne dell'Abruzzo, la Regione Verde d'Europa, raccogliamo fiori, radici ed erbe medicinali, le amalgamiano con sapienza e rispetto, con equilibrio. Solo i migliori ingredienti, solo una lavorazione artigianale e coscienziosa, nei giusti tempi. Così salvaguardiamo antichi saperi e l'inventiva dei nostri predecessori, aggiungendo un pizzico di modernità per rinfrescarci quanto basta. Veri distillati di natura.

Erbe, sentori, purezza

Herbs, hints and purity

On the silent and majestic heights of Abruzzo mountains, the Green Region of Europe, we pick flowers, roots and healing herbs, then we blend them with balance and knowledge and a conscientious artisan care, that respect the right times. That is our way to preserve old knowledge and our predecessors' inventive, adding some modernity to update our products.
Genuine masterpieces of nature.

Di Cicco

Una passione senza età

Entusiasmo, dedizione, trasporto. Questo filo rosso ci accomuna dagli anni Sessanta, da quando Franco ha tradotto in un'attività pulsante tradizioni e ricordi dei nonni, ricette contadine scritte e narrate accanto al fuoco.
Ancora oggi la nostra famiglia segue tutto in prima persona, in un'impresa quotidiana in bilico tra natura e tecnica, tra saggezza dei più esperti e verve dei giovani, sempre mettendoci la faccia. E il cuore.

An ageless passion

Enthusiasm, dedication and zeal. We have shared these three values since the sixties, when Franco made a business of his grandfather's memories and traditions turned into recipes written and told by the fire. Still today our family personally follows the production process in a hard daily commitment in balance between technique and nature, wisdom of the eldest and innovation of the youngest, always getting involved in first person and putting his heart into.

Marca di fabbrica
DI CICCO
dal 1966

i Tipici d'Abruzzo

the Typical Liqueurs from Abruzzo

Affondano le radici nelle tradizioni più vere tramandate
con fierezza dalle genti d'Abruzzo, sfoderano forza e gentilezza.
Hanno personalità spiccata, adorano le buone compagnie e i sapori schietti.
Sono gli ori di famiglia, orgogliosamente Di Cicco.

They have their roots in the people from Abruzzo traditions, and show a taste of kindness.
They have a strong personality, enjoy good companies and genuine tastes.
The jewels and the pride of Di Cicco family.

L'Abruzzese Amaro

L'amaro forte dalle virtù salutari, dal bouquet morbido e delicato.
È ottenuto seguendo un'antica e segreta ricetta, differisce dagli altri amari per la composizione, ai classici estratti di radici e di erbe aggiungiamo infatti infusi di agrumi freschi. Dopo i pasti coadiuva la digestione, ottimo corretto nel caffè, disseta d'estate con ghiaccio e una fetta di arancio, liscio è preferibile servirlo freddo.

A strong Amaro with healthy properties a mild and delicate bouquet. It made according to a secret old recipe. It differs from the other bitter liqueurs for the addition to its blending of roots and herbs with fresh citrus fruit infusion. It helps digestion, excellent in the coffee, it has a taste of summer, when served ice-cold and orange slice, preferably cold, if it is drunk plain.

Gradazione alcolica / Alcohol content:
30% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 150

Genziana

Il gusto inimitabile della terra d'Abruzzo. La Genziana è una pianta spontanea, cresce nei nostri prati e pascoli montani fin oltre i 2500 metri, le sue radici da sempre sono utilizzate in medicina e nell'attività liquoristica. Goccia di Genziana è ricca di sostanze amare che favoriscono la digestione, consigliamo di gustarla liscia, meglio fredda per apprezzare a fondo il suo sapore amaro.

The unequalled taste of Abruzzo. Genziana is a spontaneous plant that grows in our grazing lands on the mountains at more than 2500 metres of altitude. Its roots have been always used in the preparation of drugs and for making liqueurs. Genziana is rich of bitter essences that help digestion. We suggest drinking it plain, best if served cold, to appreciate its bitter taste.

Gradazione alcolica / Alcohol content:
30% vol

Contenuti / Content:
cl 50 / cl 70 / cl 150

Genziana
alla Grappa

Differisce dalla Goccia di Genziana perché le radici si fanno macerare con la grappa. Il liquore acquista un sapore più delicato e un retrogusto meno amaro, con una gradazione alzata a 38° per valorizzare il gusto della grappa. Ottima dopo i pasti, meglio se bevuta a temperatura 16/18° in bicchieri a calice largo tipo brandy.

It differs from Goccia di Genziana because its roots macerate in the Grappa liqueur. Its taste becomes more delicate, with a less bitter finish and a higher alcohol content of 38°to give value the taste of Grappa. Excellent after meals, best served at 16/18° in long-stemmed large glasses used for Brandy.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *38% vol*

Contenuti / Content: *cl 70*

Aqua Sancta Maria

Il liquore della nuova vita! Intenso a 70°, amabile a 40°, entrambi ottenuti per distillazione ed infusione di agrumi con aggiunta di radici ed erbe medicinali.
Dal gusto particolarissimo è ottimo nei cocktail, affogato nel gelato e in pasticceria, delizioso con ananas, arancia o fragole, sorprendente alla fiamma per realizzare gustose crepes suzettes, liscio va servito ghiacciato.

The liqueur of a new life! Intense at 70°, lovable at 40°, both made from distillation and infusion of citrus fruit added with medicinal roots and herbs. For its distinctive taste is very good in cocktails, with ice cream and in bakery. It is also delicious with pineapples oranges or strawberries, extraordinary to make crepes suzettes, best ice-cold, when plain.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *40% vol*

Contenuti / Content: *cl 50 / cl 70*

Gradazione alcolica / Alcohol content: *70% vol*

Contenuti / Content: *cl 70*

Punch Abruzzese

Unico nel suo genere, esprime il gusto della tipica tradizione abruzzese.
È un ottimo stimolante e un eccellente amaro grazie alle proprietà di erbe officinali e infusi di agrumi. Impareggiabile bevuto caldo con aggiunta di latte, ottimo come amaro dopo i pasti e su gelato, macedonie e fragole, notevole anche nei dolci e nelle creme pasticciere.

A unique liqueur that expresses the tradition of Abruzzo. It is a very good bitter drink, thanks to the properties of its herbs and of the infusion of citrus fruits. Incomparable when drunk warm with milk. Very good after meal and with ice-cream, fruit salad, strawberry, cakes and cream.

Gradazione alcolica / Alcohol content:
38% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 150

Sangrinus e Ratafià *alla pesca*

Sangrinus è il tipico ratafià ottenuto da un'accurata selezione di Montepulciano d'Abruzzo doc e freschissime amarene con aggiunta di spezie aromatiche naturali, Goccia di Ratafià è una deliziosa novità tutta da scoprire con il succo di pesca al posto dell'amarena. Dal gusto morbido, spiccano per la freschezza dei frutti prima e il sapore deciso del vino poi. Ottimi con dolci secchi o freddi a fine pasto come liquori dolci.

Sangrinus is the typical Ratafià liqueur made from an accurate selection of Montepulciano D'Abruzzo doc grapes and very fresh bitter cherries, enriched with natural aromatic spices. Goccia di Ratafià is a delicious new liqueur to try and discover, where the juice of peach substituted for the bitter cherries.
Smooth and intense on the palate, first you can enjoy the freshness of bitter cherries, then the assertive taste of wine. Excellent with dry bakery, or cold at the end of the meal as sweet liqueurs

Sangrinus

Gradazione alcolica / Alcohol content: *21% vol*

Contenuti / Content: *cl 50 / cl 70 / cl 150*

Ratafià alla pesca

Gradazione alcolica / Alcohol content: *21% vol*

Cont[illegible]tent: *cl 50*

Centerbe
45° e 70°

Un principe della tradizione liquoristica abruzzese.
Dirompente nella versione classica a 70 gradi, è ottenuto per macerazione di numerose erbe officinali, tra le più importanti genepì, mentuccia, camomilla, erbe alpine.
Insuperabile come digestivo, è proposto anche in versione a 45 gradi: un'emozione più delicata.

The prince of the traditional liqueurs from Abruzzo.
Extremely strong in its classic version at 70°, it is made from the maceration of several therapeutic herbs, such as juniper, mint, camomile and mountain herbs.
Unrivalled as a digestive, it is also offered in a light version at 45°, which gives a more delicate emotion.

Gradazione alcolica / Alcohol content:
45% vol / 70% vol

Contenuti / Content:
cl 20 / cl 50 / cl 70

DI CICCO

le Specialità

Specialties

Classici con brio. Una gamma intrigante che abbraccia specialità della migliore tradizione liquoristica, nazionale e regionale, nata da ingredienti uniti con cura e passione. Da assaporare per il piacere e il benessere, a fine pasto o in una pausa dal gusto intenso e raffinato.

Classical products "con brio." An intriguing offer, ranging from the best traditional liqueurs, regional and national, made with ingredients carefully blended. To enjoy for pleasure, as an after meal, or as a delicate and refined treat.

Genziana
Capsula Nera

Prodotto esclusivamente mettendo a macerare in alcool la radice della genziana lutea ottenendo un prodotto del tutto naturale, senza aromi aggiunti, in cui prevale in maniera decisa il suo gusto amaro: così come vuole la tradizione dei contadini abruzzesi. Liscio, servito freddo a fine pasto è un eccellente digestivo, ottimo l'abbinamento con cioccolato fondente amaro.

Produced macerating in alcohol only the roots of genziana lutea, without adding other aromas, to leave to Genziana its bitter taste, as the tradition of the farmers from Abruzzo requires. Best cold, if served plain after meal it is an excellent digestive drink. Very good with bitter chocolate.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *30% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 100*

Centerbe d'Abruzzo

alla Sambuca

Il tradizionale, potente e aromatico centerbe abruzzese in fantasiosa unione con la delicatezza della Sambuca. Un connubio fantastico, dal sapore fresco e profumato rilasciato dagli innumerevoli tipi di erbe presenti nel centerbe. Liscio va servito ghiacciato, ottimo corretto nel caffè senza aggiunta di zucchero e affogato nel sorbetto al limone.
Un liquore tutto da scoprire!

The traditional, aromatic and strong "Centerbe" from Abruzzo blended with the style of Sambuca. A fantastic match with a fresh and scented taste released from the numerous herbs that make Centerbe. When plain is to be served ice-cold. A dash in the coffee without sugar makes it precious, very inviting in lemon water ice. A liqueur worth getting to know better!

Gradazione alcolica / Alcohol content:
38% vol

Contenuti / Content:
cl 50 / cl 70 / cl 100

Sambuca d'Abruzzo

Un classico prodotto con grande dedizione, ricavato principalmente dalla distillazione a vapore di anice stellato e finocchio, con l'aggiunta di estratti di fiore di sambuco bianco. Sapore dolce e vellutato, intenso e delicato, è ottima liscia, a fine pasto, come drink, come correzione per il caffè o con la celebra 'mosca' (uno o due chicchi di caffè).

A classic liqueur produced with love and made mainly from the distillation of star anise, fennel and some white elderflowers. The liqueur is sweet and velvety, delicate and intense, very good served plain after meal, added in the coffee, or with the traditional "Mosca" (one or two coffee-beans).

Gradazione alcolica / Alcohol content: *38% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 100*

Regal Caffè d'Abruzzo

Liquore ottenuto dall'infusione di pregiate miscele di caffè arabica e robusta, selezionate e macinate secondo le migliori tradizioni della torrefazione partenopea.
Per 'risvegliare' il piacere del caffè va gustato liscio e freddo, shakerato con ghiaccio e un goccio di crema di latte è un ottimo rinfrescante

A liqueur obtained from the infusion of precious blends of Arabic coffee and Robusta, selected and grinded according to the best Neapolitan traditional toasting.
To enhance its taste of coffee, Regal Caffè is to drink plain and cold; mixed with ice and a dash of heavy cream it is an excellent refreshing drink.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *27% vol*

Contenuti / Content: *cl 70*

Amaretto

Liquore italiano tra i più famosi al mondo, frutto dell'unione di oli essenziali di mandorla e spezie dalla dolce fragranza che gli conferiscono un gusto dolce-amaro.
Delizioso liscio o con ghiaccio, ottimo come base nella preparazione di fantasiosi drink.

A typical Italian liqueur very famous in the world, made from the blend of almonds essential oil and sweet and fragrant spices, that give it a bittersweet taste. It is delicious plain, or ice-cold.
Very good for making other drinks.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *25% vol*

Contenuti / Content: *cl 70*

Limoncello

Realizzato nel rispetto della tradizione, a cominciare dalla sbucciatura dei limoni freschi effettuata a mano.
Le bucce si fanno macerare per circa 4 giorni in alcool purissimo, il liquido riposa poi per circa 20 giorni e solo dopo viene aggiunto lo sciroppo per ottenere il prodotto finale.
Sapore mediterraneo, è un liquore delicato e profumato da gustare preferibilmente ghiacciato.

Produced according to tradition, to start from the peeling, made by hand, of the fresh lemons.
The peels macerate for about 4 days in pure alcohol, the liquid obtained rests for about 20 days, and then syrup is added to have the final product.
A Mediterranean taste, delicate and scented, preferably to serve ice-cold.

Gradazione alcolica / Alcohol content:
30% vol

Contenuti / Content:
cl 50 / cl 70 / cl 150 / cl 200

Mentanera

A base di liquirizia scelta, con aggiunta di freschissima menta per una sensazione da brivido. Versata in abbondante ghiaccio, è una bevanda deliziosa e rinfrescante.

Made from selected liquorice, added with very fresh mint for a sensation of shiver. It is a delicious and refreshing drink with the addition of ice.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *25% vol*

Contenuti / Content: *cl 50*

Liquirizia

Cremoso, dal gusto di caramella di liquirizia purissima, che si avverte dal primo sorso e persiste.
Un piacere prolungato: provare per credere.

Creamy, with a pure liquorice taste, you feel at the first sip and that persists.
A prolonged pleasure. The proof of the pudding!

Gradazione alcolica / Alcohol content: *25% vol*

Contenuti / Content: *cl 50 / cl 70 / cl 150*

DI CICCO

le Grappe

L'arte della distillazione tradizionale dà i suoi frutti.
Alambicchi, vapore e tanta pazienza per estrarre da vinacce freschissime profumi
e sapori di una finezza unica, delicati e potenti, persistenti.
Solo uve del territorio come Montepulciano, Trebbiano, Chardonnay e Pinot
per ottenere grappe monovitigno di grande pregio, schiette e cordiali come gli abruzzesi: per regalare emozioni uniche.

The art of traditional distillation bears fruits. Alembics, vapour and a lot of patience
are required to extract from those very fresh skins some delicate, powerful, unique and lingering scents and tastes.
Only grapes from the territory: Montepulciano, Trebbiano, Chardonnay and Pinot
are used to obtain only one type of grape precious Grappa,
sincere and friendly, like people from Abruzzo, to give unique emotions.

Grappa
di Montepulciano d'Abruzzo

Da anni il Montepulciano d'Abruzzo è il portabandiera dell'Abruzzo enologico con il suo gusto pieno e corposo. Da qui l'idea di utilizzarne la vinaccia per dare vita alla Grappa di Montepulciano d'Abruzzo, con risultati eccellenti che si traducono in un profumo intenso, sapore morbido e delicato.
Un eccellente distillato per deliziarsi nelle migliori occasioni culinarie.

Montepulciano d'Abruzzo, with its characteristic full-bodied taste, has been for years the wine that best represents Abruzzo. The generous taste of this grape variety gave us the idea to distillate it for making a type of Grappa, which proved to be excellent, with an intense bouquet and a smooth taste. A very good Grappa to enjoy in the best culinary occasions.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *40% vol*

Contenuti / Content: *cl 50 / cl 70*

Grappa di Chardonnay

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce del vitigno precoce che matura tra agosto e settembre. Grappa giovane, fresca, profumata.

Obtained from the distillation of early vines, that ripe between August and September. A young, fresh and scented Grappa.

Grappa di Trebbiano

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce del Trebbiano. Tonalità di mela golden matura e frutta secca. è una grappa dai delicati profumi di nocciola e pane.

Obtained from the distillation of Trebbiano grapes skins. With ripe Golden apple and dry fruits hints, it has a delicate nut and bread bouquet.

Grappa di Pinot

Ricavata dalla distillazione delle vinacce di Pinot grigio e nero, ha un gusto morbido con profumi che spaziano dalla frutta alla vaniglia.

Made from the distillation of the skins of Pinot Grigio and Nero grapes, has a smooth taste with a bouquet that varies from fruit to vanilla.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *40% vol*

Contenuti / Content: *cl 50*

DI CICCO
dal 1966

Grappa 966

Dalla distillazione di selezionate vinacce, matura in botti in rovere per circa 12 mesi. Il risultato è una grappa ambrata dal sapore vellutato, con un deciso retrogusto vanigliato della corteccia.
Per esaltare l'aroma, si consiglia di berla in bicchiere da brandy scaldato con le mani.

Made from selected grape skins, it ages in oak barrels for about 12 months.
The result is an amber-flecked Grappa with a velvety taste and a strong vanilla finish.
To enhance its aroma, we suggest to drink it in a glass for brandy, warmed up by hand.

Gradazione alcolica / Alcohol content: *40% vol*

Contenuti / Content: *cl 70*

Grappa

Gradazione alcolica / Alcohol content:
38% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 150 / cl 200

Grappa Ampolla
Grappa Fiasco

Gradazione alcolica / Alcohol content:
40% vol

Contenuti / Content: *cl 50*

i Classici

Classical Products

Prodotti ideali per accendere il sapore della festa, per ritagliarsi gustosi momenti di tranquillità, per chiudere in bellezza i pasti.
Sono realizzati con i migliori ingredienti, nel pieno rispetto delle ricette che ne hanno decretato il successo.
In più, hanno tutta la passione dell'Antica Casa dell'Aquila.

Ideal products to warm up the party, to enjoy a good time, or to finish a good meal.
They are made with the best ingredients, according to the recipes that made them famous.
In addition, they have all the passion of the Antica Casa dell' Aquila.

Fernet Milano

Gradazione alcolica / Alcohol content:
40% vol

Contenuti / Content: *cl 70*

Amaro Appennino

Gradazione alcolica / Alcohol content:
21% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 200

L'Abruzzese Amaro

Gradazione alcolica / Alcohol content:
42% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 150

Limoncino

Gradazione alcolica / Alcohol content:
28% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 150 / cl 200

Vodka

Gradazione alcolica / Alcohol content: *38% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 200*

Napoleon

Gradazione alcolica / Alcohol content: *34% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 200*

Lord Gin

Gradazione alcolica / Alcohol content: *38% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 200*

Gold&Black

Gradazione alcolica / Alcohol content: *40% vol*

Contenuti / Content: *cl 70*

Rum Reserva

Gradazione alcolica / Alcohol content: *38% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 200*

DI CICCO
dal 1966

Dolci e Secchi

Sweet and Dry

Proposte raffinate e sempre gradite. Tra la profumata delicatezza e il gusto dolce ogni momento è buono per concedersi una pausa morbida e forte insieme, a fine pasto o in un break con fantasiosi cocktail, dolci e gelati da innaffiare. Riuscita assicurata, garantisce Di Cicco.

Refined and always welcome offers. Any time is welcome to treat yourself to a pleasure made of sweetness; at the end of a meal, during a break with fantastic drinks, with ice creams and cakes. Success guaranteed! Di Cicco guarantees.

Anice

Gradazione alcolica / Alcohol content:
30% vol

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 200*

Mistrà

Gradazione alcolica / Alcohol content:
40% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 200

DI CICCO
dal 1966

Liquore Giallo

Gradazione alcolica / Alcohol content:
40% vol

Contenuti / Content: *cl 100*

Maraschino

Gradazione alcolica / Alcohol content:
25% vol

Contenuti / Content:
cl 70 / cl 100 / cl 200

Bitter

Gradazione alcolica / Alcohol content:
25% vol

Contenuti / Content: *cl 100 / cl 200*

DI CICCO
dal 1966

Dolci e Secchi
Sweet and Dry
Di Cicco

Punch

Erbe varie aromatiche della Regione Verde d'Europa e bucce di agrumi
in specialità dai profumi penetranti, naturali, originali nel sapore.
La meticolosa infusione cede al liquore tutto il gusto di arance e mandarini selezionati con cura.
Delicatezza e intensità mai provate prima.

Various aromatic herbs from the Green Region of Europe and peels of citrus fruits
are to discover in the delicacies that smell of nature and are unrivalled for their original taste.
The accurate infusion gives the liqueur a full taste of carefully selected oranges and tangerines.
Delicacy and intensity walk hand in hand.

Punch all'Arancio
Punch al Mandarino
Punch Scuro

Gradazione alcolica / Alcohol content: *30% vol*

Contenuti / Content: *cl 70 / cl 100*

DI CICCO
dal 1966

Mix Pasticceria

Gli alleati del pasticcere moderno, che ama la tradizione e non disdegna l'innovazione.
La gamma di questi aromi alcolici esalta la peculiarità di ogni creazione,
il gusto, il bouquet, ottima la diluizione e la persistenza dei profumi.
Con Di Cicco, il professionista è servito.

The modern confectioner's allied, who loves tradition, but does not say no to innovation.
The variety of these alcoholic aromas enhances the peculiarity of each creation, its taste and its bouquet.
The dilution and the lingering of the perfumes are excellent.
With Di Cicco, the professional is served!

Creola Scura
Creola Chiara
Alchermes

Gradazione alcolica / Alcohol content:
21% vol

Contenuti / Content:
cl 50 / cl 100 / cl 200

DI CICCO
dal 1966

Limone
Caffè

Gradazione alcolica / Alcohol content: *40%vol*

Contenuti / Content: *cl 200*

Alchermes
Benevento
Creola Chiara
Creola Scura

Gradazione alcolica / Alcohol content: *70%vol*

Contenuti / Content: *cl 200*

Nell'ampia gamma Di Cicco sono disponibili altre bagne aromatiche per pasticceria con alcool concentrato come Mandarino, Maraschino, Fragola, Misto dolci, Cocktail di frutta, Cacao bianco, Frutti di bosco, Amaretto, Kirsch, Curaçao, Orange, Nunziale.

Di Cicco's large offer also includes aromatic syrups with concentrated alcohol: Mandarin, Maraschino, Strawberry, Mixed cakes, Fruits cocktail, White cocoa, wild berries, Amaretto, Kirsch, Curaçao, Orange, Nunziale.

Liquore Giallo

Gradazione alcolica / Alcohol content:
21% vol

Contenuti / Content: *cl 100 / cl 200*

Misto Dolci

Gradazione alcolica / Alcohol content:
21% vol

Contenuti / Content:
cl 50 / cl 100 / cl 200

Crema Banana

Gradazione alcolica / Alcohol content:
21% vol

Contenuti / Content: *cl 100*

DI CICCO
dal 1966

Di Cicco

Mix Pasticceria

Confezioni Regalo

Gift Packaging

Se anche l'occhio vuole la sua parte, ecco una serie di soluzioni fantasiose ed esclusive per abbinare bello e buono. Il calore del legno, le fogge del vetro fra estro e tradizione. Un'idea regalo eccellente per distinguersi con stile, per offrire un dono fuori dagli schemi con l'Abruzzo più vero nelle vesti del protagonista.

If appearance is important too, here are some original tips to match the good and the beautiful. The warmth of the wood, the shapes of the glass, between inspiration and tradition. An excellent idea for an elegant and unconventional, unique gift that makes Abruzzi become a protagonist.

Confezioni da 2 bottiglie

Two bottles packaging

di ciccio
dal 1966

Idee Regalo

Cassette Legno

Wooden boxes

Regalo

Astucci singoli

Single case

Via Roma, 73 - 66047 Villa Santa Maria Chieti - Tel 0872 944328

www.dicicco-liquori.it