

# *Gli Elisir della Tradizione*

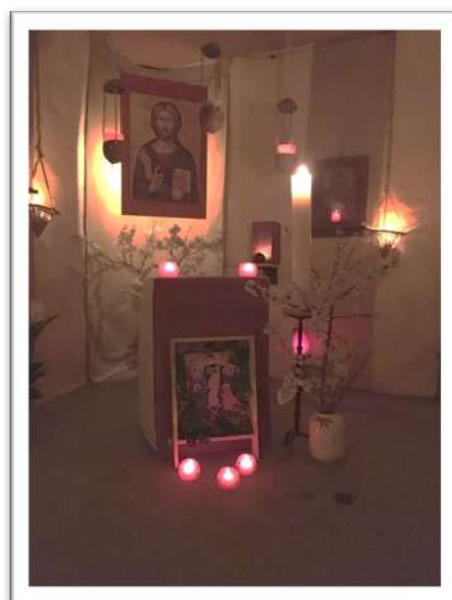
Prodotti dai monaci del Monastero della Speranza



*La fraternita della Speranza, piccola esperienza monastica presente ormai da diversi anni nelle colline aretine, ha riscoperto alcune antiche ricette per la realizzazione di liquori che hanno accompagnato la storia e la tradizione del nostro paese.*

*La scelta degli ingredienti, il rispetto dei processi artigianali rendono questi elisir unici e irripetibili, anche da bottiglia a bottiglia. Questi liquori, dal sapore fruttato o speziato, sono ottimi da consumarsi in momenti piacevoli e speciali della vita.*

*La tradizione monastica, a cui si ispira la fraternità, guida all'utilizzo di ingredienti naturali per la realizzazione di questi prodotti, sia liquorosi sia unguenti e profumi realizzati esclusivamente con i fiori dell'estate.*



La cappella del Monastero



Chiesa di san Giustino - Montegiovi

## *Elisir di Arancia*



Preparato con le arance profumate di Sicilia questo elisir è fresco e gustoso; rallegra i momenti della vita comune e servito fresco sopra il gelato riempie l'ambiente di un gradevole profumo

## *Elisir di Anice stellato*



Tipico liquore delle feste, è caratteristico del dopo pasto servito in piccoli bicchierini è ottimo dopo il caffè o a fianco dei dolci della tradizione

## *Elisir di Rosa*



Liquore morbido e vellutato, creato dall'estrazione di profumi delicati dei petali della rosa. Questo elisir è particolarmente apprezzato per accompagnare una fetta di torta, servito in piccoli bicchierini

## *Mistrà*



Tradizionale liquore al sapore di anice, finocchio e limone; è un ottimo rinfrescante da degustare in qualunque momento del giorno, servito a temperatura ambiente, rilascia nel palato i sapori di questa gustosa miscela



## *Nocino*



Dal sapore leggermente amaro,  
con una lieve nota speziata al caffè  
è ottimo nel dopo pasto per un'ottima  
digestione

## *Elisir alla Fragola*



Dal sapore delicato e decisamente  
fruttato, è un ottimo liquore per  
accompagnare un buon gelato o una  
fetta di torta

## *Elisir di Corbezzolo*



Preparato con i corbezzoli maturi  
durante il tempo prima di Natale,  
questo elisir ricorda i sapori  
antichi di una volta, e il suo  
originale sapore fa di questo elisir  
una pregiata bevanda da gustarsi  
in piccoli bicchierini che ne  
valorizzano la bontà



Fraternità della Speranza  
Loc. Montegiovi, 1 52010 Subbiano AR  
Tel 348 8269823 email [stefano.leoni@arezzogiovani.it](mailto:stefano.leoni@arezzogiovani.it)

