

Piperna dello Scapriccio – Amaro Ischitano Originale | Liquore tipico dell'isola d'Ischia - 70cl





La Piperna dello Scapriccio è l'autentico amaro ischitano ottenuto dalla celebre erba Piperna, l'aromatica protagonista del tradizionale coniglio all'ischitana. Un liquore unico, dal gusto intenso e dalle proprietà digestive naturali, prodotto esclusivamente sull'isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

19,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Scapriccio](#)

Descrizione

La **Piperna dello Scapriccio** è uno dei più iconici *liquori tipici dell'isola d'Ischia*, realizzato secondo un'antica ricetta artigianale che valorizza la famosa **erba Piperna**, una pianta aromatica che cresce spontanea e rigogliosa sul territorio ischitano.

Utilizzata da secoli nella cucina locale – in particolare nel tradizionale *coniglio all'ischitana* – la Piperna sprigiona un profumo inconfondibile e un gusto erbaceo deciso, che in questo amaro diventa un perfetto equilibrio tra dolcezza, freschezza e note balsamiche.

La lavorazione della Piperna è complessa e richiede tempi lunghi di infusione e decantazione. La ricetta originale è gelosamente custodita dalla famiglia produttrice, rendendo questo amaro un prodotto davvero **unico, autentico e impossibile da riprodurre in casa**.

Ingredienti

- Piperna (erba aromatica ischitana)
- Alcool
- Zucchero
- Acqua
- ...e un **ingrediente segreto** che ne caratterizza l'aroma inconfondibile

Consigli di degustazione

Servire freddo o con ghiaccio. Perfetto dopo un pasto a base di piatti tipici ischitani, in particolare il *coniglio all'ischitana*. Ottimo anche per aromatizzare dolci o cocktail.

Recensioni

Mercoledì, 25 Novembre 2020

Ho ordinato 2 piperne e devo dire che il pacco è arrivato in perfette condizioni, un po' in ritardo dovuta alla situazione covid, ma tutto perfettamente imballato.
Grazie sempre ShoppingIschia

Michele

Giovedì, 01 Ottobre 2020

Ottimo liquore ischitano! Da provare assolutamente!

Giovedì, 30 Marzo 2017

Delicious herbal liqueur of Ischia, to try.

Massimo Pilato