

Amaro Cardus *infusione di tradizione, innovazione e sapori. Particolarmente apprezzato per il gusto autentico e per il forte potere digestivo*



L'Azienda Patea nasce nel 2007, dopo un ventennio di esperienza nel settore ortofrutticolo, si è specializzata nel tempo nella lavorazione e commercializzazione degli agrumi con particolare riferimento al Bergamotto di Reggio Calabria; una realtà che segue le orme di un'attività a conduzione familiare, giunta alla seconda generazione è presente sui mercati nazionali e internazionali grazie a solide qualità imprenditoriali e gestionali, ma soprattutto a un profondo amore per l'antica cultura Bergamotticola reggina.

Dalla passione per il proprio territorio e dalla volontà di valorizzare le risorse che hanno fatto la storia, l'Azienda Patea presenta il primo amaro della linea PRODUCT OF PATEA.

AMARO CARDUS: LE CARATTERISTICHE

Un sapore deciso, aromatico e persistente, ottenuto secondo i più tradizionali metodi di produzione, con 40 giorni di infusione nei tini di acciaio e post riduzione alcolica a 28%. I processi di macerazione dei tre ingredienti base attivano l'estrazione delle componenti amare, grazie alle quali il prodotto finale permette l'attività digestiva. Il colore è un classico marrone, con sfumature di sapori che rendono la degustazione un atipico viaggio nel profondo sud Italia. (ADV 28%)

Cardo selvatico, Mirtillo e Bergamotto di Reggio Calabria

Il **Cardo selvatico** (*Cynara cardunculus*) porta con sé leggende mitologiche e credenze religiose, una pianta selvatica, dal sapore intenso e dalle molteplici proprietà benefiche e curative. Diffuso nei territori dell'Italia centro-meridionale, in Calabria è diventata ormai una pianta tipica, con largo consumo sia delle foglie che dei piccoli fiori che produce.



Il **Bergamotto di Reggio Calabria**, (*Citrus bergamia*) "Our family passion", è un agrume tipico e unico del territorio Ionico Calabrese. Da sempre impegnata in ricerca, produzione e trasformazione di questo agrume, l'Azienda Patea ha voluto impregnare l'Amaro Cardus con il vero simbolo del territorio. La buccia di Bergamotto in infusione nell'alcol, riesce a imprimere il suo profumo, tra i più amati al mondo.



Il **Mirtillo** (*Vaccinium myrtillus*) pur non essendo una pianta tipica Calabrese, da qualche anno, nella parte ionica reggina sono stati creati numerosi impianti di coltivazione di questo frutto dalle innumerevoli proprietà curative. La scelta di utilizzarlo tra i componenti principali è dettata dalla volontà di sostenere le nuove produzioni locali e dalle proprietà benefiche del frutto.



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO A BRANCALEONE (RC)



MEDAGLIA ORO "WORLD SPIRITS AWARD 2022"

MEDAGLIA ORO

"AMERICA AWARDS 2021"



PREMIO ECCELLENZE "GOLOSARIO AWARD"

SOL&AGRIOFOOD 2022



Reggio Calabria, 25 Luglio 2021

PROF. VITTORIO KAMENETI