



< retour

Boissons

Amaretto



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Eaux de vie

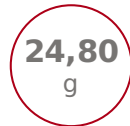
Le terme « amaretto » provient de l'italien (diminutif d' « amaro » qui signifie amer en italien). Il s'agit d'une liqueur d'amandes alcoolisée, amère et légèrement sucrée. Elle titre en règle générale à 26%.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories



glucide



magnesium



calcium

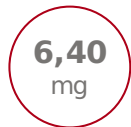


sodium



* Source de
données :
AFSSA

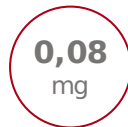
phosphore



sucre



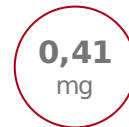
cuiivre



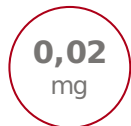
zinc



fer



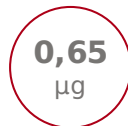
manganèse



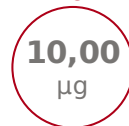
vitamin
B12



vitamin K



vitamin
PRO A



alcool



Voodoo boogaloo [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Panna cotta à l'amande amère [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Mona lisa [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Amarettis sour [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Tiramisu [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Legba [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Ezili [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Russian lullaby [10]

En savoir plus [10]

Cerises à l'italienne [11]

En savoir plus [11]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15422>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15422>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/voodoo-boogaloo>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/panna-cotta-lamande-amere>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/mona-lisa>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/amarettis-sour>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/tiramisu>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/legba>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/ezili>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/russian-lullaby>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/cerises-litalienne>