



L'amaro del Vesuvio è prodotto secondo una ricetta antichissima ed originale che risale al XVIII sec. dove Giuseppe Sdino (figlio di Sir Eduard Sdin, pari d'Inghilterra) nel 1737 Primo Ministro del Re di Napoli, e Carlo di Borbone, nei suoi manoscritti fa menzione di questo amaro, che prepara con erbe raccolte personalmente sulle pendici del Vesuvio e di cui fa spesso dono al Re che ne apprezzava moltissimo le proprietà digestive. L'amaro del Vesuvio rispetta fedelmente la ricetta storica tramandata da generazioni nella famiglia Sdino.

Le erbe officinali con cui viene preparato sono tutte garantite da certificati che attestano le caratteristiche organolettiche e biologiche. L'amaro del Vesuvio può essere degustato come tonico in momenti di relax, oppure come dopo-pasto avendo le erbe da cui nasce per macerazione alte proprietà digestive, ottimo anche freddo.