

A Frangelico egy prémium kategóriájú, 24 % alkoholtartalmú, halvány aranyszínű, olasz mogyorólikőr.

Tökéletes ital étkezés után, a kávé mellé vagy akár bele is. Lehet inni télen, nyáron; hidegen vagy melegen; röviden vagy hosszán; magában vagy keverve. Ellenállhatatlanul finom ízét egy helyben, Észak-Olaszországban, a Langhe régióban termő mogyorófajta, a Tonda Gentile adja. Ezt megtisztítják, megpirítják, összetörik, majd alkohollal egy koncentrált párlatot főznek belőle. Ezután kakaóval, kávéval, vaníliával és más természetes ízesítővel teszik teljessé az ízét; alkohollal, cukorból készült karamellel és vízzel összekeverik, 6-8 héten át érlelik, végül palackozzák. 7,5 illetve 3,75 decis, egyedi üvegekben kerül forgalomba, melyek formája az ital származására utalva a régi szerzetesi csuhájának formáját idézik. Keresztény szerzetesek éltek a 17. században a Piedmont hegyei között, akik a környéken található növényekből, gyümölcsökből maguk állították elő ételeiket és italaikat. A Frangelico receptje is ekkor keletkezett. Az ital neve egy legendán alapul, miszerint Fra Angelico (1387 -1455) szerzetes egyedülálló likőr recepteket kreált. Barbero, a Frangelico likőr készítője Olaszország egyik leghíresebb bor és alkohol gyártó cége, mely mind a mai napig családi tulajdonban van. A Frangelico likőrt jelenleg több mint 90 országban forgalmazzák, és az egyik legismertebb olasz likőr különlegességnek számít. Évente nagyjából 38 tonna mogyorót vásárolnak, hogy az ebből készült italt azután mintegy 4,5 millió üvegbe tölthessék.