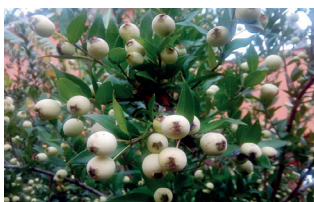




Iris SAS è stata fondata dal signor Costantino Crudu, a Olbia, facendo tesoro di una tradizione consolidata nella produzione di digestivi e liquori di alta qualità.

Da semplice complemento alla propria attività di ristoratore, visto il gradimento crescente si è pensato di tramutare l'antica passione in attività vera e propria. I suoi prodotti sono stati premiati con le menzioni speciali per le eccellenze sarde dal "Sardinia Food Award" fino ai più recenti riconoscimenti del "Sardinia Food Festival" con la menzione speciale del 2017 e 2018 e il primo premio della categoria liquori nel 2019 con risultati sempre più entusiasmanti e positivi nel tempo. Brevettando "Lemon Mirto", liquore a base di mirto con aromatizzazione al limone, incontra un alto gradimento sia presso i visitatori stranieri che italiani. Il metodo di infusione e miscelazione, rigorosamente manuale, e le materie prime di altissima qualità impiegate, garantiscono la creazione di un prodotto eccellente.

I tre liquori più apprezzati sono Mirto bianco, Crema di limone e rucola, Amaretto di Sarule.



Iris Sas

Address: Via Aldo Moro 341 - Olbia 07026 - Italy
Tel 0039 340 5838975

Referent Costantino Crudu - 0039 340 5838975

facebook.com/nettare.disardegna - cost.crudu@gmail.com



Iris Sas

di Crudu Costantino





Liquori derivati da frutta, piante e bacche locali:

Fico d'India

Liquore da 28°

Crema Pompia

Liquore da 28°

Lemon Mirto

Liquore da 28°

Mirto

Liquore da 28°

La produzione del mirto tradizionale ovvero "bianco" è ottenuto non dalle foglie ma da rare bacche bianche

Crema Elicriso

Liquore da 28°

Amaretto di Sarule

Liquore da 28°

Zenzero e menta

Liquore da 28°

Crema Liquirizia

Crema Anguria

Crema Rucola e limone

Crema Fragola e limone

Crema Cioccolato,

Mela, Arancia

detto After 8

Le confezioni possono riferirsi a bottiglie di tipo "Giulietta" da 500 ML, di tipo "Venere" da 100ml e Triangolare da 200 ml.