RADICE DI LIQUIRIZIA

100% ITALIANA

dal 1940

ROMANO

RADICE DI LIQUIRIZIA

L'AZIENDA

La Piana di Sibari, e in modo particolare l'area di Corigliano Calabro, da sempre nota per la crescita spontanea della più pregiata radice di liquirizia e luogo di origine della più antica fabbrica italiana, è la sede della produzione della ditta Romano. Questa azienda, fin dal 1940, ha caratterizzato la sua produzione con metodi di lavorazione artigianale e a chilometro zero così da garantire in ogni fase di raccolta, lavorazione e produzione la massima qualità e pregevolezza di questa radice e delle sue innumerevoli proprietà.
La crescita spontanea e naturale della radice di liquirizia fa sì che le aree vocate alla sua raccolta siano soggette a severi controlli che ne permettono il riscontro e la tracciabilità, oltre alla qualità biologica certificata. Questi fattori hanno permesso all'azienda Romano di essere annoverata tra i fornitori all'ingrosso scelti e selezionati dalle più importanti aziende operanti nei settori dell'erboristica e della farmaceutica, oltre che della dolciaria. Non di meno sono le lavorazioni conto terzi che la stessa è in grado di effettuare garantendo la migliore qualità e i requisiti di biologico e di D.O.P.
La produzione della ditta Romano si arricchisce oggi di nuovi prodotti, alcuni mai immessi in commercio, tutti caratterizzati da un'elevata qualità che ne permette un posizionamento in una fascia di mercato medio alta. Tra i nuovi prodotti che si affiancano ai già noti bastoncini di radice di liquirizia biologici vi sono: il liquore Elisir, realizzato con infuso di sola radice di liquirizia; la tisana Radilizia, di sola radice di liquirizia biologica; infine "La Tisana", che racchiude le proprietà di ben otto ingredienti mai utilizzati in abbinamento tra di loro.
La ditta Romano è certificata UNI EN ISO 220055:2008 per la tracciabilità. Inoltre è certificata Liquirizia di Calabria D.O.P. e biologica.

The Plain of Sibari and especially the area of Corigliano Calabro, which has always been known for the spontaneous growth of the most precious roots of licorice and for being the site of the most ancient factory, is the Romano firm production.
Since 1940, this Company has been using artisan and zero kilometer processing methods to ensure the highest quality and preciousness of the licorice roots and its finest properties.
The spontaneous natural growth of the licorice root must be subject to a rigorous control to guarantee its origin and its organic quality in order to be certified.
These strict methods allow Romano company to be among the biggest companies which operate in the herbal, pharmaceutical and confectionery sectors. The company also makes products for other and at the same time, with the guarantee of the best quality, organic characteristics and D.O.P..
Romano company's line is now enriched with new products, some of which never marketed before, all characterized by a high quality that allows a high placement on the market. Among the new products that complement the well-known organic sticks of licorice roots, there are: the Elisir liqueur, made from infusion of only licorice roots; the Radilizia herbal tea, made of only organic licorice root; and finally La Tisana herbal tea, which contains the benefit properties of eight ingredients never used before in combination with each other.
Romano company is certified by UNI EN ISO 220055:2008 for tracking and is also certified licorice of Calabria D.O.P. and organic.

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF **IT BIO 007**
IT BIO 007 Agricoltura Italia
Operatore controllato n. **I12X**
Certificazione DOP LQZ029
LIQUIRIZIA DI CALABRIA D.O.P.
Certificazione DOP LQZ029
UNI EN ISO 22005:2008
Rintracciabilità di stabilimento

ELISIR

LIQUORE / LIQUEUR

Liquore dal gusto singolare e particolare ottenuto per infusione della radice di liquirizia (Glychyrriza glabra). La radice di liquirizia proviene da liquirizeti a crescita spontanea situati in aeree prossime allo stabilimento della ditta Romano, il che garantisce un prodotto dalle alte qualità perché lavorato dopo poche ore dal suo raccolto e a chilometro zero.
Le caratteristiche peculiari della radice di liquirizia vengono ulteriormente esaltate in questo liquore perché non associate ad altri ingredienti (tipo zucchero o aromi) se non all'alcol, ma in una formulazione non eccessivamente alcolica e gradevole al palato.
Ottimo per la preparazione di bevande dissetanti in abbinamento ad altri prodotti e per la preparazione di cocktail. Si raccomanda di servirlo ben freddo. Può essere usato anche su gelati alla crema, nocciola, o fiordilatte.

ELISIR
The unique and particular licorice flavor is achieved by the infusion of the licorice roots. The licorice is made from the roots which grow wildly in areas next to the Romano house firm. This guarantees a high quality product because it is processed only a few hours after the roots are picked.
The particular characteristics of the licorice roots are later enhanced in the liqueur. They are not mixed with other ingredients (like sugar or spices), except alcohol, but in a formulation which is moderately alcoholic and pleasant to the palate.
It is excellent for the preparation of refreshing drinks and cocktails. The drinks must be served very cold and they can be also served with cream, hazelnut and whipped ice creams.

LONG DRINKS

CON LIQUORE ELISIR

RADICE

3/4 rum bianco
3/4 Elisir
3/4 Clemì (bibita di clementina)
1/2 succo di lime

Tecnica di preparazione: Build
Bicchiere: Rock basso
Guarnizione: Radice di liquirizia

Versare gli ingredienti sopra uno strato di ghiaccio tritato direttamente nel bicchiere. Mescolare con un cucchiaio miscelatore e guarnire con radice di liquirizia.

ELI MULE

45 ml vodka
25 ml Elisir
15 ml succo di lime
Top di ginger beer

Tecnica di preparazione: Build
Bicchiere: Tazza di rame
Guarnizione: Zenzero e radice di liquirizia

Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere con ghiaccio intero e colmare con ginger beer. Mescolare con un cucchiaio miscelatore, infine guarnire con zenzero e radice di liquirizia.

GLICY SOUR

45 ml gin
25 ml Elisir
15 ml sciroppo di zucchero
30 ml succo di limone
5 ml Fernet Branca

Tecnica di preparazione: Shake e Strain
Bicchiere: Rock basso
Guarnizione: fetta d'arancia e ciliegina

Versare gli ingredienti in uno shaker. Agitare, filtrare e versare in un rock basso colmo di ghiaccio.

Ricette create in esclusiva per ROMANO da Leonardo Innocenzi, Formatore della scuola barman Evolution Group Service.

E L I B O N

Morbidi confetti di cioccolato fondente con una leggera nota di cioccolato bianco, con all'interno l'unico liquore ottenuto dalla sola radice di liquirizia, per un gusto delizioso, armonioso e unico. Il cioccolato fondente prepara le papille gustative al piacere del liquore Elisir lasciando in bocca un retrogusto intenso, ma non forte, e prolungato.
Esiste anche la versione con solo cioccolato fondente che esalta maggiormente, fondendosi in un piacere unico, il particolare sapore dell'unico liquore ottenuto per infusione della radice di liquirizia, senza aggiunta di zucchero. L'alta percentuale (70%) di cacao fondente rende questo bonbon un prodotto unico e particolare, non paragonabile con altri prodotti similari.
Confezionati in singoli astucci trasparenti da 50 g, con circa 10 morbidi e deliziosi confetti.

ELIBON
Soft dark chocolate dragees with a light white chocolate note and inside the only liqueur produced by the licorice root, that gives the liqueur a delicious, harmonious and unique taste. Dark chocolate prepares the taste buds for the flavor of the Elisir liqueur; which leaves the mouth with an intense, but not strong, and prolonged aftertaste.
There is also a type with just dark chocolate that, merging into a single pleasure, enhances the particular flavor of the only liqueur obtained by the infusion of licorice root, without any added sugar. The 70% of dark chocolate makes this bonbon unique and particular, incomparable with other similar products.
Packed in individual transparent boxes of 50 g, with about 10 soft and delicious dragees.

SCATOLA REGALO

BASTONCINI DI RADICE

La liquirizia (Glychyrriza glabra) é una pianta a crescita spontanea. Le aree di produzione e raccolta, ricadenti in quelle inserite nel disciplinare che regolamenta la D.O.P., hanno, rispetto ad altre di qualsiasi altra zona del mondo, caratteristiche e peculiarità che ne consentono l'origine altamente biologica perché non soggette a trattamenti di alcun tipo.
La radice, dopo essere stata estratta dal sottosuolo, viene pulita dalla terra, lavata, tagliata a dimensione finale e inserita in appositi essiccatoi per estrarne l'eccesso di umidità (a basse temperature) e stabilizzarla nel tempo. I bastoncini vengono, successivamente, confezionati in pratici e comodi astucci in cartone alimentare, sia nella versione con corteccia che in quella senza corteccia (decorticata).

LICORICE ROOT STICKS
The licorice (Glychyrriza glabra) is a wild plant. The areas of production and harvest are found in places controlled by D.O.P. and for this reason they have unique organic characteristics because they are not subject to any treatments.
The uproot licorice is carefully cleaned, washed, cut in various sizes and placed in proper drying places in order to eliminate any humidity (low temperatures) and to stabilize it forever. Later the roots are placed in practical and handy pocket-case either with or without bark.

LE CONFETTURE

Tre sono le confetture prodotte da Romano: una con Fichi del Cosentino e Radice di Liquirizia; una con Clementine e Radice di Liquirizia; una con Bergamotto e Radice di Liquirizia. Tutte possono vantare la dicitura EXTRA per l'alta percentuale di frutta contenuta (oltre l'80%) e due sono anche interamente biologiche.

THE JAMS

There are three jams made by Romano: one with Cosenza area Figs and Licorice Root; one with Clementine and Licorice Root; one with Bergamot and Licorice Root. All jams can boast the word EXTRA for the high percentage of fruit contained, which is more than 80%, and two are also entirely organic.

BERGAMOTTO E RADICE DI LIQUIRIZIA

Calabria, terra dai mille colori, dai mille sapori, dai mille profumi. Dalla Calabria nasce questo nuovo prodotto della Romano: la confettura di bergamotto (Citrus bergamia) e radice di liquirizia (Glycyrrhiza glabra). Tutti conoscono le proprietà del bergamotto, largamente utilizzato nell'industria dei cosmetici, oltre ad essere ampiamente utilizzato come aromatizzante in tante raffinate preparazioni dolciarie. La radice di liquirizia non è da meno per proprietà, essendo largamente utilizzata in tanti prodotti dell'industria farmaceutica oltre che dolciaria. Il matrimonio perfetto si ha in questa confettura, interamente BIO: un mix equilibrato di note, dolcemente amarognole, che avvolgono i sensi durante la degustazione.

BERGAMOT AND LICORICE ROOT

Calabria, land of a thousand colors, a thousand flavors, with a thousand scents. Calabria gives birth to this new product of Romano firm: bergamot jam (Citrus bergamia) with licorice root (Glycyrrhiza glabra). Everyone knows the properties of bergamot, widely used in the cosmetics industry, as well as being widely used as a flavorant in many refined confectionery preparations.

The licorice root is good as well in terms of properties, being widely used in many pharmaceutical industry as well as confectionery products. You have the perfect marriage in this entirely organic jam: a balanced mix of gently bitter notes, that wrap the senses during the tasting.

IT BIO 007
Agricoltura Italia

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 007

Operatore controllato n.
I12X

FICHI E RADICE DI LIQUIRIZIA

Nella provincia di Cosenza vengono coltivati i fichi più buoni e gustosi che si conoscono. Romano ha abbinato la dolcezza e la genuinità di questi fichi alla radice di liquirizia, creando una confettura dal profumo e dal gusto unici. Nessun conservante industriale: solo elementi semplici e naturali, oltre alla grande quantità di materia prima, che rendono questa confettura Extra.

FIGS AND LICORICE ROOT
As we know, in the province of Cosenza the best and tastiest figs are grown. Romano has combined the sweetness and authenticity of these figs with licorice root, creating a jam with unique scent and taste. There are no preservatives: just simple and natural elements, in addition to the large amount of raw material, make this jam Extra.

CLEMENTINE E RADICE DI LIQUIRIZIA

La piana di Sibari è la terra di vocazione per la coltivazione di una particolare varietà di mandarini: le Clementine. Dolcissime, caratterizzate dalla quasi totale assenza di noccioli, molto succose e, soprattutto, provenienti da coltivazione biologica. Romano ha abbinato le caratteristiche delle Clementine alla sua radice di liquirizia da coltura biologica, creando una confettura unica nel gusto e nell'aroma. Da usare in abbinamento a formaggi stagionati o freschi come la ricotta, o nella maniera più classica: spalmata su fette di pane morbido o tostato con un velo di burro. Nessun conservante industriale: solo elementi semplici e naturali, oltre alla grande quantità di materia prima, che rendono questa confettura Extra.

CLEMENTINE AND LICORICE ROOT
The plain of Sybaris is the origin for growing a particular variety of mandarins: the Clementine. Sweet, characterized by the almost total absence of stones, very juicy, and above all, organic. Romano has combined the features of Clementine with licorice root from organic cultivation, creating a unique jam in taste and aroma. You may eat these jams with seasoned or fresh cheeses like cottage cheese, or in the most traditional way: spread on slices of soft or toasted bread with a thin layer of butter.
No preservatives: just simple and natural elements, in addition to the large amount of raw material, make this jam Extra.

GALLETTE DI RISO E RADICE DI LIQUIRIZIA

Le nostre gallette di riso carnaroli integrale italiano sono arricchite dalla più pregiata radice di liquirizia biologica e 100% italiana. Con la loro consistenza croccante e leggera e il loro sapore aromatico e deciso, sono un'idea pratica e originale per gustare uno snack sano e sfizioso, che può essere consumato a colazione, a merenda o essere accompagnato da formaggi o antipasti.
Grazie alla loro confezione possono essere portate in borsa o dentro lo zaino, per avere sempre con sé una ricarica di gusto ed energia.

RICE CAKES AND LICORICE ROOT
Our Italian brown carnaroli rice cakes are enriched with the finest organic and 100% Italian licorice root. With their crunchy and light texture and their aromatic and firm taste, they are a practical and original idea to enjoy a healthy and delicious snack, which can be eaten at breakfast, as a snack or be accompanied by cheeses or appetizers.
Thanks to their packaging can be carried in the bag or inside the backpack, to always have a refill of taste and energy.

CREMA DI LIQUIRIZIA

Pensata per i palati più fini e le preparazioni gourmet più ricercate, questa crema è in grado di esaltare le ricette più sfiziose. Può essere la base ideale per fantastici crostini in cui il dolce si sposa con il salato, o per accompagnare squisiti formaggi sia freschi che stagionati, come il Pecorino Calabrese o il Caciocavallo Podolico.
La crema di liquirizia è ideale anche come farcitura di dolci come crepes, crostate, brioches e pan di Spagna. Può essere un ingrediente di prim'ordine nella preparazione di dolci prelibati, ricercati e dal sapore elegantemente nuovo come un tiramisù dal gusto originale e unico.
Questa crema è realizzata esclusivamente con ingredienti naturali, esaltati dal particolare e raffinato gusto della vera liquirizia della nostra terra. Grande attenzione è stata posta nella scelta dei suoi ingredienti, come l'olio extra vergine di oliva.

CREAM OF LICORICE
Created for the most refined palates and the most sought after gourmet preparations, this cream is able to bring out the most delicious recipes. It can be an ideal base for fantastic croutons in which the sweet is combined with the salty, or to accompany delicious both fresh and aged cheeses, like the Pecorino Calabrese and the Caciocavallo Podolico.
This licorice cream is also ideal as a topping on desserts such as crepes, tarts, pastries and sponge cake. It can be a first-rate ingredient in the preparation of delicious and refined sweets, with an elegant new flavor, like a tiramisu with an original and unique taste. This cream is made only with natural ingredients, enhanced by the unique and refined taste of the true licorice of our land. Great care has been taken in the choice of the ingredients that make up this delicious cream, such as extra virgin olive oil.

CARAMELLA BIO

La prima caramella fatta di radice di liquirizia e interamente biologica. Gusto unico e inconfondibile, è ottenuta dalla polvere di radice di liquirizia sapientemente miscelata con miele biologico e altri aromi naturali. Lo zucchero utilizzato è quello di canna, per meglio armonizzarsi con il gusto della radice di liquirizia, sempre perseguendo l'obiettivo di utilizzare solo prodotti naturali.
Va gustata lentamente, lasciando emergere i piccoli frammenti di radice di liquirizia che avvolgono il palato, facendo rivivere emozioni e gusti dell'infanzia.

ORGANIC CANDY
The first candy made of licorice root and entirely organic. The candy had a unique and unmistakable taste, obtained from the dust of licorice root, expertly mixed with organic honey and other natural flavors.
The sugar used is cane sugar, to better harmonize with the taste of licorice root, the objective being to use only natural products.
Taste it slowly, leaving out the small bits of licorice root that envelop the palate, which revives emotions and tastes of childhood.

LE TISANE

La Tisana Radilizia è ottenuta dalla frantumazione della radice di liquirizia (Glychyrriza glabra) opportunamente essiccata. La liquirizia è una pianta a crescita spontanea e i campi di raccolta sono accuratamente selezionati prima della raccolta secondo i criteri della certificazione biologica. Questo processo ci permette di avere un prodotto dalle caratteristiche uniche che emanano tutte le loro proprietà durante il processo di infusione per la realizzazione della tisana.
La Tisana nasce da un'antica ricetta tradizionale, utilizzata anche come lenitivo e curativo nelle affezioni della gola e della tosse, ed è caratterizzata da un gusto unico e avvolgente, difficile da dimenticare. Tutti gli ingredienti sono tipici della nostra terra. Otto elementi, ognuno con proprietà e caratteristiche da sempre utilizzate nella tradizione popolare, uniti insieme per un prodotto adatto ad ogni tipo di esigenza. L'ingrediente principale è la radice di liquirizia che cresce spontaneamente in quest'area. Le proprietà di questa radice sono ben note da molti secoli: oltre ad essere impiegata nell'industria dolciaria, per le sue proprietà curative e lenitive è sempre stata protagonista nell'impiego come antinfiammatorio nella cura delle affezioni tonsillari e antiulcera. Gli altri ingredienti sono: la Malva (Malva sylvestris L.), la Camomilla (Matricaria Recutita), i fichi bianchi (Ficus carica sativa) essiccati, l'echinacea (Echinacea purpurea L.), le scorze di Clementine (Citrus clementina) essiccate, frammenti di Mandorle dolci e i semi di Anice (Pimpinella anisum L.).

THE HERBAL TEAS
The herbal tea Radilizia is obtained from breaking the properly dried licorice root (Glychyrriza glabra) in small pieces. The licorice is a plant which grows wildly and the fields are carefully selected before the harvest according to the biological certification criteria. This product has the unique characteristics that come from the properties during the infusion process.
The "Tisana" comes from an ancient traditional recipe, and has a unique and hard to forget taste. It's soothing and healing for the throat and cough. Each of its eight ingredients can be used separately for different needs, but when compained together they can be used anytime for any need. The main ingredient is the licorice root grows naturally in this area. The properties of this root has been well known for centuries. Aside from the use in the confectionery industry, its curative and soothing properties are very effective to cure anti inflammatory cases, tonsillary and anti ulcer diseases. Other ingredients include the mallow (Malva sylvestris L.), the camomile (Matrixaria Recutita), white dry figs (Ficus carica sativa), the echinacea (Echinacea purpurea L.), the dry skins of Clementine (Citrus clementina), pieces of sweet almonds and anise seeds (Pimpinella anisum L.).

SUCCO DI RADICE DI LIQUIRIZIA E BERGAMOTTO

L'amaro intenso e agrumato del bergamotto calabrese si unisce al dolce e tipico aroma della radice di liquirizia di Calabria D.O.P. dando vita a Radilizia Mix: una bevanda interamente biologica, senza zuccheri aggiunti e con un gusto davvero unico.
Servita ghiacciata è un dissetante tutto naturale, ma puoi anche creare dei gustosi long drink abbinando il liquore Elisir in un mix unico e coinvolgente.

JUICE OF LICORICE ROOT AND BERGAMOT
The intense and citrus bitter of Calabrian bergamot mixed with the sweet and typical aroma of the Calabrian D.O.P. licorice root, and Radilizia Mix is born: a wholly organic drink without added sugar, with a truly unique flavor. Served iced is a natural refreshing drink, but you can also create tasty long drinks mixing the Elisir liqueur in a unique and engaging mix.

IT BIO 007
Agricoltura Italia

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 007
Operatore controllato n.
I12X

LIQUIRIZIA DI CALABRIA D.O.P.
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

- 100% LIQUIRIZIA DI CALABRIA D.O.P.
- 100% NATURALE
- 100% BIOLOGICA
- SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO

Cavatura della Radice di Liquirizia
Harvest of licorice root

Estrazione a mano della Radice di Liquirizia
Hand extraction of Licorice Root

Lavaggio della Radice di Liquirizia
Washing process of Licorice Root

Verifica dell'umidità residua
Check of the residual humidity

Scaglie di Radice di Liquirizia
Flakes of Licorice Root

Bastoncini di Radice di Liquirizia con e senza corteccia
Sticks of Licorice Root with and without bark

LE NOSTRE RADICI...
...LA TUA LIQUIRIZIA

OUR ROOTS...
... YOUR LICORICE

VERY FINEST LICORICE

100% ITALIANA

dal 1940
ROMANO
RADICE DI LIQUIRIZIA

Contrada Monachelle Snc
87064 Cantinella
Corigliano - Rossano (CS)
Tel. +39 0983 80750 • Mob. +39 333 1418107
info@radicediliquirizia.com
www.radicediliquirizia.com

romanoliquirizia