





Una storia  
di intensa passione  
ed esperienza secolare.



# Liquorificio 1864

Un'idea di futuro radicata nel presente.

Tradizione, esperienza e innovazione. Sono questi i tre ingredienti che hanno trasformato la storia in sogno e che, nel 2005, hanno dato vita a Liquorificio 1864, nato dalla lungimirante visione imprenditoriale di Elvira, Antonella e Gianni Regina con una partecipazione di Orlando Marcelletti.

Liquorificio 1864 ha saputo raccogliere tutto il sapere e la storia ultracentenaria della Bosco Liquori, fondata da Raffaello Bosco poco dopo l'unità d'Italia, rinnovando l'approccio manageriale e commerciale, ma lasciando un cuore artigianale e fedele al gusto della tradizione.

Così, seguendo questa filosofia, sono state riportate in auge le ricette dei più autentici elisir di Calabria gelosamente custodite per oltre 150 anni, perfezionate grazie a processi produttivi innovativi e certificati e che, oggi come allora, danno vita a liquori unici per intensità, aroma e gusto.

## **An idea of the future rooted in the present**

Tradition, experience, and innovation.

These are the three ingredients that have transformed history into a dream and which, in 2005, gave birth to Liquorificio 1864, born from the farsighted entrepreneurial vision of Elvira, Antonella and Gianni Regina, with the participation of Orlando Marcelletti.

Liquorificio 1864 has been able to gather all the knowledge and the more than one-hundred-year history of Bosco Liquori, founded by Raffaello Bosco shortly after the unification of Italy, renewing the managerial and commercial approach, but leaving an artisan heart that is faithful to the taste of tradition.

Following this philosophy, the recipes of the most authentic elixirs of Calabria, jealously guarded for over 150 years, have been brought back into the spotlight, perfected thanks to innovative and certified production processes and which, today as then, give life to liqueurs unique in intensity, aroma, and taste.





## Amaro Silano

Il più antico amaro di Calabria

La ricetta di Amaro Silano, creta nel 1864, è il frutto della sapiente miscelazione di passione e segreto. Oggi, dopo oltre un secolo e mezzo, la sua produzione resta fedele alla tradizione e legata alle materie prime del territorio: una selezione di erbe aromatiche della Sila che, attraverso un processo di lenta macerazione sprigionano il loro sapore erbaceo e dolceamaro, creando un elisir di sfumature e profumi d'al gusto deciso. Per apprezzare pienamente il suo corposo gusto, si consiglia di servirlo sotto zero, on the rock con ghiaccio e fetta d'arancia o nei bitter cocktail.

### The oldest bitter of Calabria

The recipe of Amaro Silano, created in 1864, is the result of the skilful blending of passion and secret. Today, after more than a century and a half, its production remains faithful to tradition and linked to the raw materials of the territory: a selection of aromatic herbs from the Sila mounts which, through a process of slow maceration, release their herbaceous and bittersweet flavor, creating an elixir of nuances and aromas with a strong taste. To fully appreciate its full-bodied taste, it is recommended to serve it below zero, on the rock with ice and a slice of orange or in bitter cocktails.



70cl

100cl

300cl

Astuccio 2 Bicchieri

Astuccio 6 Bicchieri





## Anice Bosco

Fedele alle tradizioni dal 1864

Un liquore che fa della semplicità e della dolcezza la sua forza. Il suo profumo intenso ed aromatico insieme al suo sapore forte e persistente sono il frutto di una ricetta tradizionale, gelosamente custodita dal 1864 e tutt'oggi apprezzata, tanto da essere stata premiata al World Liqueur Awards 2021. Grazie al suo sapore unico e le sue proprietà fitoterapiche può essere degustato, sia liscio che con ghiaccio o per correggere il caffè, come tradizione vuole. Molto apprezzato anche come dissetante con ghiaccio e acqua, ideale per la realizzazione di dolci, per dare uno speciale tocco aromatico alla frutta e per impreziosire raffinati cocktail.

### Faithful to traditions since 1864

A liqueur that makes simplicity and sweetness its strength. Its intense and aromatic aroma together with its strong and persistent flavor are the result of a traditional recipe, jealously guarded since 1864 and still appreciated today, so much so that it was awarded at the World Liqueur Awards 2021.

Thanks to its unique flavor and its phytotherapeutic properties it can be tasted, both straight and with ice or, in the typical Italian way, to "correct" the coffee, as tradition dictates. Is also highly appreciated with ice and water, it's ideal for making desserts, to give a special aromatic touch to fruits and to embellish refined cocktails.



70cl

100cl

150cl









## Sambuca Bosco

L'antica ricetta di Calabria dal 1864, miglior Sambuca in Italia e nel mondo nel 2021.

Uno dei liquori tradizionali italiani più utilizzati e diffusi in tutta la penisola, dall'aspetto trasparente e cristallino realizzato con semi di anice stellato, erbe e spezie pregiate. Al suo profumo intenso ed inebriante si unisce il gusto dolce e persistente dell'anice che lo rende vivace e durevole al palato, frutto della combinazione di eccellenti ingredienti e tecniche di produzione che risalgono al 1864. Molto apprezzato nel caffè, da gustare liscio, con "mosca" o per arricchire di sapore piatti di frutta. Sorprendente nei cocktails e negli abbinamenti con il sigaro e con il cioccolato. Sambuca Bosco è stata premiata al World Liqueur Awards 2021 come miglior Aniciato al mondo e in Italia.

### The ancient recipe of Calabria since 1864, best Sambuca in Italy and in the world in 2021

One of the most used and widespread traditional Italian liqueurs throughout the peninsula, with a transparent and crystalline appearance made with star anise seeds, herbs, and fine spices. Its intense and intoxicating aroma is combined with the sweet and persistent taste of anise which makes it lively and lasting on the palate, the result of the combination of excellent ingredients and production techniques dating back to 1864.

Splash your coffee with it, enjoy it neat or with the classic coffee grain which we call "fly". Surprising in cocktails and in combinations with cigars and chocolate, or fruit. Sambuca Bosco was awarded at the World Liqueur Awards 2021 as the best anise-based in the world and in Italy.



70cl

100cl







# Nerò

Gocce di Calabria alla liquirizia



50cl

100cl

Nero e intenso, come la notte. Questo liquore alla liquirizia, frutto di radici sapientemente lavorate, mantengono intatte le loro proprietà organolettiche ed una profumazione intensa per un liquore unico nel suo genere, avvalorato dalla purezza inconfondibile della liquirizia come vuole la tradizione calabrese. Un sapore dolce, deciso e profondo in soli 25° alcoolici, che lo rende perfetto per essere gustato in diversi momenti, sempre rigorosamente ghiacciato. Ideale come topping per dolci e gelato o come ingrediente per cocktail esclusivi. Nerò Liquirizia è stato premiato per il suo inebriante gusto al World Liqueur Awards 2021 e per "eccellente qualità" dall'International Spirits Award.

## Drops of Calabria with liquorice

Let's go dark. This liquorice liqueur keeps intact the organoleptic properties and the intense fragrances coming from the expertly handled roots, supported by the unmistakable purity of licorice as required by the Calabrian tradition. A sweet, strong and deep flavor in only 25° alcohol, which makes it perfect to be enjoyed at different times, always strictly frozen. Ideal as a topping for desserts and ice cream or as an ingredient for exclusive cocktails. Nero Liquirizia was awarded for its intoxicating taste at the World Liqueur Awards 2021 and for "excellent" by the International Spirits Award.





## Limò

Autentico gusto d'agrumi mediterraneo

Il liquore caratteristico del Sud Italia, generato dall'unione perfetta tra la ricetta tradizionale e l'infusione delle scorze dei limoni freschi. Gustosissimo e finissimo al palato, Limò è un liquore la cui fragranza rievoca i profumi e gli agrumi della magica terra di Calabria. Delizioso sul gelato e sulla macedonia, è anche un dopo pasto dalle ottime proprietà digestive. Servire ghiacciato.

### **Authentic Mediterranean citrus taste**

The characteristic liqueur of Southern Italy, generated by the perfect union between the traditional recipe and the infusion of the peel of fresh lemons. Tasty and very fine on the palate, Limò is a liqueur whose fragrance evokes the scents and citrus fruits of the magical land of Calabria. Delicious on ice cream and fruit salad, it is also an after meal with excellent digestive properties. Serve chilled.

50cl

100cl





## Mandarò

Gusto agrumato, inebriante e dolce

Fresco e profumato, il liquore al mandarino è un ottimo digestivo realizzato con le scorze di questi tipici agrumi invernali opportunamente macerati. Caratterizzato da un bellissimo color arancione brillante, esprime tutta la bellezza di un agrumeto in fiore, trasferendo al palato una piacevole e prolungata sapidità. Dal gusto elegante con una sensazione di fiori e agrumi, è particolarmente indicato per aromatizzare macedonie, biscotti, torte o per essere gustato in abbinamento al gelato. Da servire ghiacciato.

### Citrus, exciting and sweet taste

Fresh and fragrant, the mandarin liqueur is an excellent digestive made with the appropriately macerated peels of these typical winter citrus fruit. Characterized by a beautiful bright orange color, it expresses all the beauty of a citrus grove in bloom, transferring a pleasant and prolonged flavor to the palate.

With an elegant taste with a sensation of flowers and citrus fruits, it is particularly suitable for flavoring fruit salads, biscuits, cakes or to be enjoyed in combination with ice cream. Serve chilled.

50cl



## Finò

Gusto selvatico, sobrio e delicato

Un liquore ricavato dai semi di finocchio selvatico mediterraneo. Il processo d'infusione lento del finocchietto dona a questo liquore un colore agreste, dal retrogusto fresco e tonificante. Grazie alle sue qualità aromatiche e le numerose proprietà benefiche aiuta la digestione. Ideale da servire freddo dopo un pasto ricco e sostanzioso.

**Wild, elegant and delicate taste**

A liqueur made from the seeds of wild Mediterranean fennel. The slow infusion process of fennel gives this liqueur a rustic color, with a fresh and invigorating aftertaste. It helps digestion thanks to its aromatic qualities and numerous beneficial properties. Ideal to be served cold after a rich and substantial meal.

50cl





## Erotika

Gusto rotondo ed unico del cioccolato

Un sapore dolce e rotondo, con una consistenza voluttuosa e densa al punto giusto, il liquore al cioccolato conquista il palato grazie alla versatilità di questa "delizia liquida". Aggiunta al gelato per sontuosi affogati, abbinata a biscotti al burro salato, per scaldarsi di fronte al camino, o addirittura per correggere il caffè, Erotika è in grado di regalare piaceri sempre nuovi e irresistibili. Servire ghiacciato.

### Round and unic taste of chocolate

A sweet and round flavor, with a voluptuous and dense texture, the chocolate liqueur conquers the palate thanks to the versatility of this "liquid delight". Added to ice cream for sumptuous "affogati", combined with salted butter biscuits, to warm up in front of the fireplace, or even to "correct" the coffee, Erotika is able to always give new and irresistible pleasures. Serve chilled.

50cl



## Millefiori

Gusto floreale e speziato

Una ricetta rara, dalle origini storiche lontane, patrimonio della cultura italiana nato oltre 100 anni fa. Un liquore profumato ed aromatico che conserva, all'interno della sua bottiglia, un'anima vegetale: un ramoscello di erica impreziosita da cristalli di zucchero che si formano col raffreddarsi. Più che una raffinata decorazione, questa scultura della natura, racchiude in sé la particolare ed amorosa cura nella preparazione di questo liquore, indispensabile per mantenere inalterati i pregi della sua antica tradizione.

### Floral and spicy taste

A rare recipe, with distant historical origins, a heritage of Italian culture born over 100 years ago.

A fragrant and aromatic liqueur that preserves, inside its bottle, a vegetable soul: a sprig of heather embellished with sugar crystals that are formed when it cools.

More than a refined decoration, this sculpture of nature embodies the particular and loving care in the preparation of this liqueur, which is essential to maintain the qualities of its ancient tradition unaltered.

50cl





## 888Dry Gin

Gusto corposo e aromatico

Pozione fortemente digestiva, nata in Olanda e divenuta presto un popolare distillato per la preparazione di cocktail e long drink. La sua base di cereali ed aromi è arricchita dalle bacche di ginepro, famose per il gusto dolce ed aromatico. Da bere con tonica, ginger beer o anche liscio con ghiaccio e fetta di limone.

### Full-bodied and aromatic taste

Strongly digestive potion, born in Holland and quickly became a popular distillate for the preparation of cocktails and long drinks. Its base of cereals and aromas is enriched by juniper berries, famous for their sweet and aromatic taste. To drink with tonic, ginger beer or even neat with ice and a slice of lemon.

100cl



## Alchermes

Gusto intenso e amarognolo

Un liquore dolce dal colore rosso scarlatto e una gradazione di soli 18°. Si contraddistingue per il suo sapore speziato e ricco di personalità. Utilizzato principalmente nella preparazione di alcune specialità dolciarie classiche della tradizione italiana.

### **Intense and bitter taste**

A sweet scarlet red liqueur with an alcohol content of only 18 °. It stands out for its spicy flavor and rich personality. Mainly used in the preparation of some classic confectionery specialties of the Italian tradition.

50cl



## Alcool Bosco

Gusto forte e deciso

Alcool a 95% purissimo, perfettamente trasparente e cristallino all'occhio, ha un odore intenso e penetrante che si percepisce immediatamente. Destinato all'uso alimentare, è prodotto nella sua forma più pura ed è in grado di esaltare le sostanze aromatizzanti. Perfetto per realizzare liquori casalinghi partendo da una base di alta qualità.

### Strong and decisive taste

95% pure alcohol, perfectly transparent and crystalline to the eye, has an intense and penetrating odor, immediately perceived. Intended for food use, it is produced in its purest form and can enhance the flavoring substances.

Perfect for making homemade liqueurs starting from a high-quality base.

50cl

100cl





## Rosso Silano

L'aperitivo alcolico Fuori Dal Branco

Dalla sapiente lavorazione del secolare infuso Amaro Silano, nasce Rosso Silano: il pre-mix ready to drink in 10 cl, nato dalla miscelazione di erbe, radici amaricanti e arancia, unite all'aroma intenso di bitter e seltz, per un gusto frizzante e vivace dal colore rubino. La gradazione alcolica di soli 10% vol. e il gusto distintivo rendono Rosso Silano un drink leggero, perfetto per ogni momento e in grado di soddisfare gli amanti dell'aperitivo FUORI DAL BRANCO.

Da servire con ghiaccio e scorza di arancia, come spritz o nei bitter cocktail.

### **The alcoholic aperitif that steps outside the wolfpack**

From the skilful processing of the centuries-old Amaro Silano infusion, we developed Rosso Silano: the 10 cl ready-to-drink pre-mix, made with mixed herbs, bitter roots and orange, combined with the intense aroma of bitters and seltzer, for a sparkling and lively with a ruby color. The alcohol content of only 10% vol. and the distinctive taste make Rosso Silano a light drink, perfect for any moment and able to satisfy lovers of the Fuori dal Branco" (out of the wolfpack) aperitif. To be served with ice and a slice of orange, as a spritz or in bitter cocktails.

## Espositori e confezioni



Espositore AMARO SILANO  
60 pz da 70 cl



Astuccio AMARO SILANO  
70 cl + 2/6 bicchieri



Cassetta di legno con Magnum 3 Lt  
AMARO SILANO

# Espositori



Espositore ANICE BOSCO  
48 pz da 70 cl



Espositore SAMBUCA BOSCO  
48 pz da 70 cl

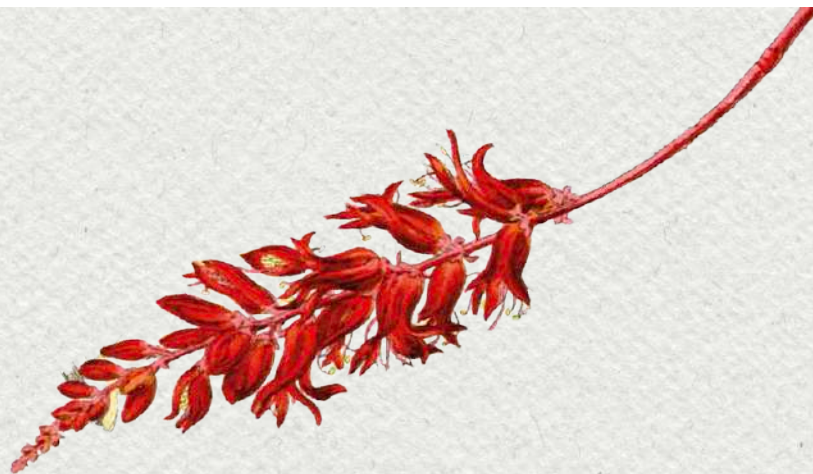


Espositore NERÒ LIQUIRIZIA  
75 pz da 50 cl



NOME REFERENZE	CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	CAPACITÀ (CL)	ALCOOL GRADI %	BOTTIGLIE PER CARTONE	BOTTIGLIE PER STRATO	STRATI PER PALLET
AMARO SILANO	102	8009393001412	70	30%	8	18	3
AMARO SILANO	101	8009393001016	100	30%	8	14	3
AMARO SILANO + 2 BICCHIERI	102/A C001	8009393002013	70	30%	6	16	3
AMARO SILANO + 6 BICCHIERI	102/A C004	8009393002594	70	30%	6	9	3
AMARO SILANO AST. LATTA	102/A C004	8009393002617	70	30%	6	12	4
AMARO SILANO MAGNUM IN CASSETTA DI LEGNO	105	8009393002587	300	30%	1	-	-
NERÒ LIQUIRIZIA	106	8009393001061	50	25%	8	20	3
NERÒ LIQUIRIZIA	109	8009393001092	100	25%	8	12	3
ANICE BOSCO	116	8009393001160	70	42%	8	14	3
ANICE BOSCO	115	8009393001153	100	42%	8	12	4
ANICE BOSCO	114	8009393002105	150	42%	6	10	3
SAMBUCA BOSCO	127	8009393001504	70	40%	8	14	3
SAMBUCA BOSCO	126	8009393001269	100	40%	8	12	4
EROTIKA	203	8009393002037	50	17%	8	20	3
LIMÒ	125	8009393001252	50	28%	8	20	3
LIMÒ	128	8009393001184	100	28%	8	12	3
FINÒ	148	8009393001481	50	30%	8	20	3
MANDARÒ	206	8009393002068	50	30%	8	20	3
MILLEFIORI	139	8009393001382	50	45%	8	12	3
888 DRY GIN	130	8009393001306	100	38%	8	14	3
ALCHERMES BOSCO	133	8009393001337	50	18%	8	14	3
ALCOOL 95°	200	8009393002006	100	95%	8	12	3
ALCOOL 95°	201	8009393001917	50	95%	8	12	3
ROSSO SILANO APERITIVO	102/R	8009393001085	10	10%	48	10	8

NOME REFERENZE	N° BOTTIGLIE PER EXPO	N° EXPO PER PALLET	PESO IMBALLO	CODICE ITF IMBALLO
AMARO SILANO EXPO	60	6	90 Kg	08009393001412
ANICE BOSCO EXPO	48	6	60 Kg	08009393001130
SAMBUCA BOSCO EXPO	48	6	75 Kg	08009393001504
NERÒ LIQUIRIZIA EXPO	75	6	90 Kg	08009393001062



**Liquorificio 1864 S.r.l.**  
Contrada Felicetti, 41, Interno 1,  
87050 Figline Vegliaturo CS  
Tel: +39 0984 969582

[info@liquorificio1864.it](mailto:info@liquorificio1864.it)  
[www.liquorificio1864.it](http://www.liquorificio1864.it)  
[www.amarosilano1864.it](http://www.amarosilano1864.it)