

Liquori e Dolci

Artemisia, fondata nel 1998, è il racconto di una bellissima **storia di famiglia**, un incontro tra due fratelli dove l' entusiasmo personale unito alla passione e il rispetto per la montagna aquilana e le sue essenze, valori trasmessi fin da piccoli dal padre Vincenzo, fanno da trait d'union tra Cesare e Franco Farroni. Seppure cresciuti all'interno dell'azienda di famiglia con una centenaria esperienza nell'ambito del commercio all'ingrosso negli anni si specializzano in settori differenti dove maturano una significativa esperienza da un lato nell'ambito dei liquori e dall'altro nella produzione artigianale del prodotto dolciario tipico della città dell'Aquila, il torrone tenero al cioccolato. Questa differenziazione e netta caratterizzazione del marchio Artemisia ha consentito nel 2015, in sostanza nella piena maturità umana e professionale dei suoi titolari, di dare un profilo rinnovato all'azienda segnando fortemente l'incontro dei singoli percorsi personali dei due fratelli supportati anche dall'entusiasmo dei giovani figli pronti alle sfide dei prossimi anni.

nasce
Artemisia Liquori

1998

in piena crisi ecomomica l'azienda continua nel suo percorso ininterrotto di crescita aziendale

2008

l'anno del rinnovo
Artemisia Dolci e Liquori

2015

Artemisia Liquor
was born

1998

The enterprise continues in uninterrupted growth despite the economic crisis

2008

The year of renovation for
Artemisia pastries & liquor

2015

*Artemisia was founded in 1998 and is an amazing **story of two brothers**, Cesare and Franco Farroni, united in their enthusiasm and passion partnered with respect for the L'Aquila Mountain, its fragrances and the values instilled since boyhood by their father, Vincenzo. They have grown up together within the enterprise and with 100 years of experience passed down through the generations in the wholesale business and have, in the meantime, specialized in two different sectors complementing each other remarkably. They have developed their individual careers and expertise in the areas of liquor production and the preparation of the well-known gourmet dessert & local specialty in Aquila, the delicate & creamy chocolate Italian Nougat. In 2015 this unique characterization of the brand Artemisia granted the ability to create a revived image strongly promoting the independent course of each brother, in light of their advanced professional experience. The family history is strongly supported by their young children's enthusiasm in upholding the family traditions in the forthcoming years.*



Cesare Farroni



Franco Farroni

Amore e Passione per
un territorio unico

Love and passion for an extraordinary territory.



Molto abbiamo ereditato dall'esperienza acquisita negli anni nella produzione di liquori con le sue essenze che ora sono diventate anche ingredienti fondamentali dei nostri prodotti dolci.
Dobbiamo tanto a questo territorio dove fondiamo le nostre "radici" ed è nostro dovere far conoscere e tramandare alle generazioni future i nostri know-how e le nostre tradizioni nel pieno rispetto delle tecniche artigianali acquisite nel tempo.

We inherited a lot from the experience gained over the years, producing liqueurs with essences who are now also become essential ingredients of our sweet products.
We owe so much to this land where we base our roots and it is our duty recount and pass on to the future generations our know-how and our traditions, in full respect of the artisan techniques acquired over time.



Tipicità abruzzesi, tradizioni e una storia di famiglia.

Abruzzo specialities, traditions and a family story.







Utilizziamo pochissimi ingredienti per le nostre ricettazioni, tutte materie prime selezionate tra le tipicità territoriali italiane, a cui aggiungiamo le tradizioni uniche delle nostra terra e non solo. Una forte vocazione ai processi manuali artigianali e alla nostra cultura del luogo ma sempre con un occhio all'innovazione e alla continua crescita tecnologica. I nostri liquori vengono realizzati artigianalmente, dopo un'accurata selezione di erbe, radici e frutti di alta qualità, raccolti a corretta maturazione. L'intero processo produttivo si svolge in azienda, così possiamo concretamente garantire la genuinità ed artigianalità del processo produttivo.

We use very few ingredients in our recipes, putting to good use all of the finest quality products from Italian territory in which we adjoin to the unique traditions. Our dedication to the trade and artisan process, our strong cultural values and yet always eager to continue in innovative and technological growth. After meticulous selection of quality herbs, roots, and fruits, harvested when perfectly ripened, our liqueurs are created using our home brewed process.
The entire production process takes place within our home enterprise therefore we are able to objectively guarantee the authenticity and craftsmanship of the production process.



Genziana

Tra le 500 specie di genziana, quella lutea o gialla è la più ricercata. Si rifugia in angoli remoti della montagna quasi per rendere più esclusivo il suo sapore amaro ed il suo grato odore. Il glucoside amaro che è contenuto in essa è conosciuto da tempi molto antichi come dotato di virtù medicinali. Digestiva, febbrifuga, dal sapore forte che rimane a lungo nel gusto, sembra quasi vocata a proteggere la salute dei montanari che la trattano con sapienza antica e sperimentata.
Se ne usa la radice. Si mette in infusione in alcool per quaranta giorni, si filtra, si diluisce e si lascia invecchiare.

Among the 500 species of gentian, the luteum or the yellow pigmented specie is the most favored. This plant hides away in the secret places of the mountain seemingly reserving its exclusive aromatic flavor and its gratifying fragrance. The pungent glycoside which it contains is well known, ever since the days of old, for its medicinal virtues. As a digestive aid with antipyretic (fever-reducing) properties, the distinct flavor lingers pleasantly dal sapore forte che rimane a lungo nel gusto, and almost seems appointed to protect the health of the mountaineers who manage it wisely and with extended experience.
The root is infused in pure alcohol for 40 days, then filtered, diluted and left to age.



Ingredienti: alcool, zucchero, infuso di radici di genziana lutea.

Ingredients: alcohol, sugar, Gentian root (Gentiana lutea) infusion.



Astuccio 500 ml 700 ml 1000 ml



Vini d'Abruzzo

Linea Caesar







La linea Caesar Artemisia è l'espressione dei nostri prodotti più rappresentativi dove le proprietà organolettiche dei liquori tipici della nostra regione e non solo si accostano ad una gradazione alcolica equilibrata e adatta ad ogni palato.
Utilizziamo pochissimi ingredienti per le nostre ricettazioni, tutte materie prime selezionate tra le tipicità territoriali italiane, a cui aggiungiamo le tradizioni uniche delle nostra terra e non solo. Una forte vocazione ai processi manuali artigianali e alla nostra cultura del luogo ma sempre con un occhio all'innovazione e alla continua crescita tecnologica. I nostri liquori vengono realizzati artigianalmente, dopo un'accurata selezione di erbe, radici e frutti di alta qualità, raccolti a corretta maturazione. L'intero processo produttivo si svolge in azienda, così possiamo concretamente garantire la genuinità ed artigianalità del processo produttivo.

The Caesar Artemisia line is the rendition of our most exemplary products, the classic liqueurs of our region, which bear the best organoleptic properties combined with balanced alcohol content therefore suitable for every palate.
We use very few ingredients in our recipes, putting to good use all of the finest quality products from Italian territory in which we adjoin to the unique traditions. Our dedication to the trade and artisan process, our strong cultural values and yet always eager to continue in innovative and technological growth. After meticulous selection of quality herbs, roots, and fruits, harvested when perfectly ripened, our liqueurs are created using our home brewed process.
The entire production process takes place within our home enterprise therefore we are able to objectively guarantee the authenticity and craftsmanship of the production process.





Tronchetto alle mandorle.

Soffice, profumato e irresistibilmente goloso: il nostro tronchetto è un plum-cake artigianale preparato con farina di mandorle 100% italiane, che regala una consistenza morbida e un gusto ricco e raffinato. Disponibile nelle due varianti:

- Limone , fresco e agrumato, perfetto per chi ama i sapori vivaci e delicati.
- Amarena , dolce e leggermente acidula, con note fruttate che conquistano al primo morso.

Ideale per la colazione, la merenda o come dolce da condividere, realizzato con ingredienti selezionati, per offrire un'esperienza di gusto autentica e genuina.

Almond Flour Loaf Cake.

Soft, fragrant, and irresistibly delicious – our loaf cake is an artisanal plum-cake made with 100% Italian almond flour, offering a rich, delicate texture and refined flavor. Available in two delightful varieties:

- Lemon, fresh and zesty, perfect for those who enjoy bright, citrusy notes.

- Amarena Cherry, sweet with a hint of tartness, featuring fruity accents that delight from the first bite.

Ideal for breakfast, an afternoon snack, or as a dessert to share. Made and crafted with carefully selected ingredients for an authentic and wholesome taste experience.

ARTEMISIA

dal 1998

"Artemisia nasce nel 1998 a L'Aquila grazie alla passione dei fratelli Farroni. Cesare, maestro nella produzione di liquori artigianali, e Franco, forte di oltre 30 anni di esperienza nel torrone e nella pasticceria, uniscono le forze per dare vita a due linee di eccellenza. Oggi, l'entusiasmo e la dedizione continuano con il prezioso contributo dei figli."

ARTEMISIA LIQUORI E DOLCI SRL
Via G. Cacchi, 10 67100 L' Aquila
Tel. +39 0862 319513
info@artemisialaquila.it www.artemisialaquila.it