

Specie consigliate per liquori e bevande

Preparazione	Specie
<i>Liquori</i>	Alloro, aneto, angelica, assenzio, amarella, camomilla, cardi, cariofillata, ciliegio selvatico, corbezzolo, corniolo, carvi, finocchio selvatico, fragole selvatiche, genziane, ginepro, giuggiole, issopo, lampone, cedrina, liquirizia, melissa, melograno, millefoglio, erba iva, mirtillo, mirto, noce, prugnolo, ribes, rosa canina, rovo, ruta, salvia sclarea, sambuco, sorbo degli uccellatori, asperula, timo, visciole, marasche
<i>Vini aromatici, sciroppi, bevande da infusi e decotti</i>	Pimpinella, visciole, millefoglio, erba iva, mirtillo, mirto, assenzio, amarella, more di gelsi, salvia sclarea, sambuco, corniolo, visciole, marasche, asperula, fragole selvatiche, lampone, lampone, achillea, sambuco , lampone , cedrina , giuggiole , amarene , fragole selvatiche , melograno more di rovo , more di gelsi , melissa , ribes corniolo , ciliegio selvatico , visciole , alloro, camomilla, pino mugo, pungitopo, ciliegi selvatici, primule, rosolaccio, timo, prugnolo, fiori del biancospino, cumino dei prati, malva, mirtillo, melissa