DRINKS.

Jägermeister Liqueur d'herbes 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100039
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Wolfenbüttel, Basse-Saxe
Embouteilleur	Mast-Jägermeister SE, Jägermeisterstraße 7 - 15, 38296 Wolfenbüttel, Deutschland
Marque	Jägermeister
Type	Liqueur d'herbes
L'usage	pure (glacée) ou sur des glaçons, également dans diverses boissons mixtes (par ex. mélangée avec du tonic, des jus de fruits, du vin mousseux ou du soda)
Dégustation	Nez: odeur très intense avec beaucoup d'agrumes. Bouche: sucrée et épicée, avec des zestes d'orange, de la muscade et du poivre. Finale: longue.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à base d'extraits de 56 herbes, fleurs, zestes et épices (par ex. anis étoilé, cannelle, cardamome, gingembre et zestes d'orange).
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le Jägermeister est composé de 56 herbes, racines, fleurs et fruits de différents pays. En plus de quelques plantes secrètes, de la cannelle du Sri Lanka, des zestes d'orange d'Australie, du bois de santal rouge des Indes orientales et des racines de gingembre d'Asie du Sud sont utilisés. Les ingrédients sont ensuite pesés, broyés en différentes épaisseurs et finalement combinés ensemble. Le mélange d'herbes macère dans un mélange d’alcool et d’eau à 70% dans de grands récipients. Les substances aromatiques sont extraites des herbes et imprègnent le liquide. Ce processus dure environ une semaine, mais la macération est répétée plusieurs fois et dure plus d'un mois. La base du Jägermeister est finalement mélangée, filtrée et stockée dans des fûts de chêne. Celle-ci est ensuite mélangée avec de l'alcool, une solution de sucre, du caramel et de l'eau adoucie jusqu'au produit final. Et voilà, le Jägermeister avec le logo légendaire du bois de cerf est prêt!