

DRINKS.

Bermontis Liqueur fruitée aux herbes 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407723
Alcool	27%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Canton de St-Gall
Embouteilleur	Bermontis GmbH, Rickenstrasse 28, 9630 Wattwil, Schweiz
Marque	Bermontis
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	Comme apéritif ou digestif; pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût fort avec des nuances fruitées, sucrées et épicées-acidulées.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Aromatisée avec des herbes de montagne, des abricots et des fraises, entre autres
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

La liqueur aux herbes Bermontis est fabriquée dans la commune suisse de Wattwil à partir de 25 ingrédients naturels. Afin de préciser d'emblée que le produit n'a pas un goût amer, mais sucré, fruité, légèrement épicé et fort, les mots "Fruchtiger Kräuterlikör" (liqueur fruitée aux herbes) ont été inscrits sur le devant de la bouteille. Le goût est déterminé par des herbes de montagne suisses sélectionnées, mais aussi par des abricots et des fraises. Les fabricants reversent une partie des bénéfices de chaque bouteille à l'Aide suisse à la montagne, qui vise à lutter contre l'exode rural en soutenant les petites entreprises et les projets. Les montagnes sont particulièrement importantes pour Robert et Marek - c'est la raison pour laquelle ils ont fondé leur propre société anonyme en 2018 et, avec l'aide de la maître-distillatrice Judith Brunschwiler, ils ont développé une recette inspirée par les Alpes et les coutumes rurales. Pour le lancement des ventes de 2019, ils ont fait appel à des professionnels de la vente, Dani et Luca, qui ont rejoint l'équipe. Pour le logo de la marque, ils ont choisi une image de Saint Bernard de Menthon, qui est considéré comme le saint patron des alpinistes et des montagnards. La liqueur aux herbes Bermontis peut être servie pure ou on the rocks, avant ou après les repas. Il est également possible de réaliser diverses boissons mixtes (par ex. avec de l'eau gazeuse ou complétée par du Prosecco, ou dans du café chaud avec de la crème fouettée).