

DRINKS.

Nixta Licor de Elote 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555518
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jilotepec
Embouteilleur	Destilería y Bodega Abasolo, Calle General Y Licenciado Pascual Morales Molina, 54253 Jilotepec de Molina Enríquez, Mexico / Casa Lumbre Spirits
Marque	Nixta
Type	Liqueur de maïs
L'usage	pur, on the rocks ou pour divers cocktails
Dégustation	rappelle le pain de maïs, les grains de maïs grillés, la vanille et le caramel.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	produit à partir de mini épis de maïs et de maïs mûr nixtamalisé de la variété "Cacahuazintle"
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le Mexique se considère fièrement comme le pays de naissance du maïs. Plusieurs milliers d'années avant la naissance du Christ, les premiers habitants utilisaient déjà une forme primitive du maïs actuel pour s'en nourrir. Dans ce contexte, il est plus que logique que la première liqueur mexicaine de renommée internationale soit fabriquée à partir de maïs. La distillerie Abasolo, située à 2 370 mètres d'altitude sur les hauts plateaux de l'État du Mexique, s'est spécialisée dans la transformation de la variété locale et ancestrale "Cacahuazintle", qui n'est cultivée que dans les régions de haute altitude du pays. Pour préparer le grain au processus de distillation, on utilise la méthode millénaire de nixtamalisation, qui consiste à faire tremper les grains de maïs dans de l'eau de chaux et à les faire bouillir avant de les laver et de les éplucher. Le maïs traité est plus facile à moudre, a une valeur nutritive plus élevée ainsi qu'un goût amélioré. De plus, presque toutes les mycotoxines sont éliminées. Cette technologie était déjà utilisée par les anciens peuples d'Amérique centrale. Les grains de maïs sont ensuite séchés et grillés pendant quatre heures avant d'être moulus, malaxés et mis à macérer. La fermentation dure cinq jours. Elle est suivie d'une double distillation dans des alambics en cuivre. Pour la liqueur, on utilise d'une part des épis de maïs mûrs, d'autre part des petits épis de maïs immatures, récoltés tôt. Les épis de maïs tendres sont utilisés pour produire un macérat qui est mélangé au distillat à haute teneur en alcool afin d'amener la liqueur à un taux d'alcool de 30 %.