

DRINKS.

Mari Mayans Hierbas Ibicencas 100cl avec des Herbes



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701287
Alcool	26%
Contenu	100cl
Pays	Espagne
Région	Ibiza
Embouteilleur	Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No. 31, 07816 Sant Rafael, Spanien
Marque	Mari Mayans
Type	Liqueur d'épices à base de plantes
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Herbacé, épicé et frais avec de la menthe, de l'anis, du genièvre, du fenouil et d'autres saveurs méditerranéennes.
Désignation commerciale	Spiritueux à l'anis
Détails	L'alcool utilisé est distillé à partir de vin et de mélasse, aromatisé avec les feuilles, les graines et les fruits de 18 plantes et herbes indigènes.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Grâce à l'esprit inventif et entrepreneurial de Juan Marí Mayan, les Hierbas Ibicencas d'Ibiza et de Formentera jouissent d'un véritable statut culte et conquièrent désormais les bars du monde entier. Le nom Hierbas Ibicencas (= herbes d'Ibiza) est même protégé depuis 1997, de sorte qu'il n'y aura pas d'imitations bon marché de liqueur à base de plantes. Les herbes disposent des meilleures conditions de croissance sur les deux îles de la Méditerranée, il semble donc logique de les utiliser pour fabriquer un spiritueux. Les feuilles et les graines, ainsi que les fruits des plantes indigènes sont utilisés. La liqueur contient: les arômes d'anis, de thym et de romarin, le genièvre, la menthe, les citrons et les oranges et d'autres ingrédients secrets (dans presque tous les cas dans ce type de liqueur, on trouve aussi de la lavande, du fenouil, de la rue des jardins, de la camomille, de l'origan et de la sauge entre autres). Ces arômes sont traités en plusieurs étapes: 18 heures de distillation, d'ébullition, d'infusion, puis 15 à 30 jours de macération. Le processus produit une solution alcoolisée légèrement différente à chaque fois.