DRINKS.

Ancho Reyes Verde Chile Poblano Liqueur 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701305
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Puebla
Embouteilleur	Licorera Ancho Reyes y CIA, Paseo de los Tamarindos 90 Torre 2 Piso 5C, Bosques de las Lomas, 05120 Ciudad de México, Mexiko
Marque	Ancho Reyes
Type	Liqueur au Piment
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., Spicy Margarita, Gimlet, ...)
Dégustation	frais, épicé, terreux et herbacé avec des notes d'ananas.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriqué à partir de poivrons verts Poblano, qui macèrent pendant six mois dans le spiritueux de canne à sucre neutre
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La variété des poivrons Poblano («chili» en espagnol) pousse sur le sol volcanique autour de la métropole de Puebla, qui est entourée par la Sierra Nevada du Mexique, à une altitude d’environ 2000 mètres. Avant que les gousses perdent leur couleur verte et prennent une teinte rouge, ils sont récoltés, rôtis sur le feu et émincés. S’ensuit un processus de macération semi-acide dans l'alcool de canne à sucre neutre de Veracruz, de sorte que le liquide absorbe les arômes des poivrons. Après le mélange avec des macérats plus anciens, l’assemblage repose un peu. Naturellement, l'embouteillage a lieu dans des bouteilles verdâtres brillantes. L'Ancho Reyes Verde a un goût frais, herbacé, légèrement aigre et épicé, et même un soupçon d'ananas. Il est le pendant idéal de la liqueur rouge Ancho Reyes, qui se compose de piments séchés au soleil de la même variété récoltés plus tardivement.