DRINKS.

Tekirdag Raki 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701415
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Turquie
Région	Tekirdag
Embouteilleur	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marque	Tekirdag Rakisi
Type	Raki
L'usage	traditionnellement dilué avec de l'eau et éventuellement sur des glaçons, ou dans des cocktails tels que Caipirinha et Mojito.
Dégustation	avec des arômes de raisin et d'anis.
Désignation commerciale	Raki
Détails	à base de raisin et d'anis
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La boisson nationale turque Raki reste un concept dans ce pays, car la boisson spiritueuse n'y est pas très répandue. Toutefois, il est probable que cela change de plus en plus avec l'apparition de spécialités

de haute qualité sur le marché européen. Le Raki est une eau-de-vie à l'arôme d'anis, distillée à partir de raisins, subissant un second processus de distillation après l'ajout des graines d'anis. Le résultat de cette méthode est une liqueur claire avec 40 à 50% d'alcool, au goût semblable à celui de la réglisse. Les marques Yeni et Tekirdag sont les plus connues, mais de plus en plus de marques sont apparues récemment sur le marché, ce qui a permis d'affiner les méthodes de production. Le Tekirdag Raki se distingue des autres spiritueux par son joli design dans les tons blanc laiteux et bleu. Le gros raisin, illustré sur l’étiquette, montre immédiatement qu'il s'agit d'une sorte d'eau-de-vie turque à base de raisins. La liqueur gourmande est produite dans la province de Tekirdag. Celle-ci est située au nord-ouest d'Istanbul et au nord de la mer de Marmara, qui relie la Méditerranée à la mer Noire. Le Tekirdag Raki est généralement dilué avec de l'eau et/ou bu sur des glaçons. On peut aussi l’intégrer dans des cocktails, comme des Caipirinhas ou des Mojitos pour leur donner une note anisée.