DRINKS.

# Elixir d'Anvers 37° Liqueur 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 70182 |
| Alcool | 36.9% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Belgique |
| Région | Anvers |
| Embouteilleur | FX de Beukelaer, Haantjeslei 132, 2018 Anvers, Belgique |
| Marque | Elixir d'Anvers |
| Type | Liqueur aux herbes |
| L'usage | pur (avec des glaçons) ou pour divers boissons et cocktails |
| Dégustation | doux-amer |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | distillé avec 32 ingrédients ; vieilli en fûts de chêne |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |

## Description

François-Xavier de Beukelaer, étudiant en médecine et en pharmacie, a créé en 1863 la liqueur Elixir d'Anvers, aujourd'hui légendaire. La recette eut un tel succès que le jeune homme d'affaires dut déménager plusieurs fois dans des bâtiments plus grands de la distillerie, jusqu'à ce qu'il trouve un lieu permanent en 1913. Plus tard, son fils Louis-Xavier a repris les affaires et les a laissées en 1941 à ses

deux fils et à son cousin Edmond de Beukelaer, qui a ensuite racheté la totalité de l'entreprise. Aujourd'hui, Ivan Nolet de Brauwere, qui a longtemps travaillé avec le fils d'Edmond, est à la tête de l'entreprise. La recette originale n'a pas changé. Le processus de fabrication de l'Elixir d'Anvers prend cinq mois. Tout d'abord, les plantes et herbes top secrètes - au nombre de 32 - sont mises à macérer dans de l'alcool à haut degré et bientôt distillées dans un alambic en cuivre. Le distillat obtenu, qui a absorbé les arômes des herbes et des plantes, est ensuite mélangé à de l'alcool, de l'eau et du sucre, puis laissé à vieillir dans de vieux fûts de chêne. L'Elixir d'Anvers peut être utilisé pour cuisiner ou comme ingrédient dans différentes boissons. La liqueur d'herbes rehausse, par exemple, le vin chaud, le chocolat chaud ou le punch aux fruits. Elle peut également être mélangée à du Ginger Ale, à de l'eau Tonique ou à du jus de Canneberge et de Citron. Il est en outre possible de préparer diverses variations de cocktails avec cette liqueur (Mojito, Old Fashioned, Appletini...).