

DRINKS.

O'live Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703709
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Belgique
Région	Flandre Occidentale
Embouteilleur	O'live BV, Outrijvestraat 24, B-8551 Zwevegem, Belgien
Marque	O'live
Type	Gin
L'usage	pur sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Dirty Martini, Gin Tonic, Tom Collins, Gin Gin Mule...
Dégustation	Doux et frais avec un goût d'olive discret.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	fabriqué avec de l'alcool de maïs, des olives, des baies de genièvre et deux autres plantes
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Les olives, on les aime ou on les déteste. Les fruits à noyau méditerranéens ont un goût si amer à l'état cru qu'ils ne peuvent être dégustés que lorsqu'ils sont trempés dans de la saumure. D'abord vert jaunâtre, leur couleur change au fur et à mesure qu'elles mûrissent pour finalement devenir noires. S'ils ne sont pas consommés purs à l'apéritif ou transformés en tapenade, les fruits savoureux sont généralement disposés dans des bocaux, beignant dans l'huile. Ceux qui apprécient les olives devraient jeter un coup d'œil à ce gin belge: le gin O'live est le premier gin où tout tourne autour de l'olive. Ce sont les entrepreneurs Griet van Biervliet et Sofie Gardyn qui en ont eu l'idée - tous deux avaient toujours aimé les olives, mais c'est l'enthousiasme des oléiculteurs de Provence qui les a poussés à produire du gin. Les oliviers poussent très lentement et peuvent vivre des centaines d'années, leur culture est donc généralement une question de générations. Pour le gin, les olives sont dénoyautées et séchées, puis macérées et distillées dans de l'alcool de maïs. Par ailleurs, seulement trois autres plantes sont responsables du goût du gin O'live - elles sont toutes distillées individuellement. Après l'assemblage, le gin est déversé dans une bouteille qui rappelle bien sûr une bouteille d'huile d'olive. Le gin O'live est presque parfait pour un Dirty Martini garni d'olives. Le gin peut non seulement être bu, mais aussi utilisé dans la cuisine.