

# DRINKS.

## MUYU Chinotto Nero by Simone Caporale Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70383
Alcool	24%
Contenu	50cl
Pays	Pays-Bas
Région	Schiedam
Embouteilleur	De Kuyper Royal Distillers, Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Pays-Bas
Marque	Muyu
Type	Liqueur
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, des arômes d'Orange Chocolatés. En bouche, des arômes de Mandarine fraîche, d'Orange Navel et des notes Florales avec des touches de Chocolat Praliné et de Cola.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Chinchotto, Cinchona, Mousse de chêne, Curaçao Orange et Cacao comme botaniques
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Muyu est né de la collaboration entre l'entreprise néerlandaise De Kuyper et trois des barmen les plus connus au monde : Simone Caporale, Alex Kratena et Monica Berg. Ensemble, ils ont effectué un voyage de recherche en Amazonie afin de trouver des arômes uniques et de sensibiliser davantage à la biodiversité avec les liqueurs Muyu. Alors que 'Muyu' signifie 'graine' en français, chacune des trois variétés de Muyu contient un botanique principal d'Amazonie avec d'autres arômes pour compléter son caractère. Les botaniques utilisés sont des fleurs, des fruits et des plantes qui sont soigneusement extraits à Grasse, en France, en utilisant différentes méthodes. Pour le Chinchotto Nero, on a utilisé du Chinchotto, du Cinchona, de la Mousse de Chêne, du Curaçao Orange ainsi que du Cacao. Le produit final est conditionné dans des bouteilles noires qui rappellent les anciennes bouteilles de médicaments et est décoré d'une étiquette qui s'inspire des peintures traditionnelles et des peintures corporelles.