DRINKS.

Kabosu no Susume Liqueur 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704009
Alcool	4.5%
Contenu	50cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Gifu
Embouteilleur	Nakashima Sake Brewing Co. Ltd., 7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu, Japan
Marque	Nakashima
Type	Liqueur d'agrumes
L'usage	pur sur des glaçons, réfrigéré, comme apéritif (infusé avec de l'eau minérale) ou dans une variété de cocktails
Dégustation	Un goût rafraîchissant, sucré et intensément fruité avec une finale acide.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à partir de saké Junmai et de jus Kabosu; à conserver au réfrigérateur après ouverture
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Lorsqu’on entend le mot "agrumes", on pense aux citrons, aux limes, aux oranges, aux mandarines et aux pamplemousses. Mais il en existe plus d'un millier de variétés différentes dans le monde! Certaines d'entre elles sont généralement découvertes pour la première fois comme ingrédients de liqueurs hors du commun. Parmi les "fruits exotiques", on trouve par exemple le citron "La main de Bouddha", le yuzu, le citron caviar ou l’orange naine kumquat. Le fruit jaune-vert du kabosu est également pratiquement inconnu chez nous. Très proche du yuzu et caractérisé par sa forte teneur en jus, on le trouve principalement au Japon. Le jus est utilisé dans la cuisine japonaise comme ingrédient de cocktail ou comme substitut de vinaigre, par exemple dans la préparation de plats de poisson ou de bouillons. En revanche, l'agrume n'est guère comestible cru.
La liqueur Kabosu no Susume, de la brasserie de saké de Nakashima, est fabriquée à base de saké Junmai et raffinée avec du jus de Kabosu pressé à la main. La liqueur fruitée a une faible teneur en alcool de 4,5% et se boit de préférence froide (5°C) ou à une température de 15°C.