

DRINKS.

Aka Shiso Liqueur 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704010
Alcool	8%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Tottori
Embouteilleur	Inata Honten, 325-16 Yomicho, Yonago (Tottori), Japan
Marque	Inata Honten
Type	Liqueur d'épices
L'usage	pur (sur des glaçons, réfrigéré ou chauffé), comme apéritif (avec de l'eau minérale, du tonic ou du vin mousseux sec) ou dans une variété de cocktails
Dégustation	Liqueur sucrée, légère et douce, avec des notes fruitées de baies noires et de cassis, ainsi que des touches épicées-terreuses d'anis, de menthe, de cannelle et de réglisse.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à base de shiso rouge; couleur naturelle; à conserver au frais 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

Le shiso, épice typiquement japonaise, est également connu sous le nom de "pérille" ou "basilic japonais". Cette plante ornementale est présente en Asie du Sud, du Sud-Est et de l'Est. Elle est souvent cultivée dans les jardins, car les gens apprécient ses feuilles pourpres et ses fleurs roses. En raison de leur arôme légèrement mentholé, les feuilles sont utilisées pour assaisonner les sushis, les tempuras et les sashimis, ainsi que pour préparer les umeboshi (= prunes marinées dans du sel et des feuilles de shiso). Les feuilles peuvent également être utilisées pour fabriquer de la moutarde, ainsi qu'une sorte de pesto, tandis que les graines sont souvent transformées en huile.

La liqueur Aka Shiso comporte donc logiquement l'arôme de la cuisine japonaise. Elle a un goût fruité, sucré, terreux et mentholé, avec des nuances de baies noires, de cassis, d'anis, de cannelle et de réglisse. La liqueur peut être dégustée réfrigérée (min. 5°C), à température ambiante ou réchauffée (max. 45°C).