DRINKS.

Selvatiq Gin 50cl



Informations supplémentaires

Numéro d'article	704140
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Bewilder Beverages Srl, Via Bellini 11, 20122 Milan, Italia
Marque	Selvatiq
Туре	New Western Dry Gin
L'usage	Pur, mélangé avec de l'eau tonique ou de l'eau gazeuse
Dégustation	Aromatique, fleuri et sucré après des herbes de prairie, des fleurs, du genièvre et des baies.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à partir de plantes sauvages de la Valteline, cueillies à la main (notamment fleurs de tilleul, reine des prés, trèfle des prés, sauge des prés, églantier)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

La marque Selvatiq est synonyme de "boissons sauvages et durables". Le point fort: les spiritueux et les sodas sont aromatisés avec des plantes sauvages que Valeria Margherita Mosca et son équipe collectent dans le paysage naturel italien. Selvatiq est basé sur le travail respectueux de Valeria's Wood*ing - Wild Food Lab. Cette entreprise a été fondée en 2010 dans le but d'explorer les utilisations des aliments provenant directement de la nature. Pour ce faire, ils collectent, cataloguent et analysent les ingrédients comestibles sauvages, Valeria étant spécialisée dans les espèces envahissantes à fort potentiel gastronomique. En réalité, l'extraction de ces plantes envahissantes est totalement inoffensive et a même un impact positif sur la biodiversité indigène.

Pour le projet "Selvatiq", Valeria Mosca, Stefano Tosoni et Charles Lanthier, un expert en boissons non conventionnelles, ont uni leurs forces. L'équipe choisit un nouveau territoire tous les deux mois pour aller à la "chasse botanique". En juin 2019, ils se trouvaient dans la vallée alpine de la Valteline, longue de 120 km, à la frontière avec la Suisse - les spiritueux qui ont émergé de cette expédition portent le label "VTL0619". Pour le gin Selvatiq, ils ont cueilli des fleurs, des baies et des fruits sauvages, tels que des fleurs de tilleul, de la véritable reine des prés, du trèfle des prés, de la sauge des prés, du cynorhodon et bien sûr du genévrier. Le gin est embouteillé dans des bouteilles en verre recyclées et emballé de manière durable.