DRINKS.

Selvatiq Bitter 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704142
Alcool	25%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Bewilder Beverages Srl, Via Bellini 11, 20122 Milan, Italia
Marque	Selvatiq
Type	Liqueur d’herbes
L'usage	Pur (on the rocks) ou dans un Negroni
Dégustation	Aromatique, naturel et sauvage avec des nuances sucrées et amères.
Désignation commerciale	Amer
Détails	Fabriqué à base de plantes sauvages de la Valteline, cueillies à la main (notamment des racines de chiendent, des feuilles de mûres, des coquilles de noix)
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 bitter Selvatiq, ils ont cueilli diverses graminées, herbes, feuilles, fruits sauvages et noix, qui ont ensuite été distillés individuellement. La liqueur est embouteillée dans des bouteilles en verre recyclées et emballée de manière durable.