DRINKS.

Laori Juniper NO1 (sans alcool) 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704381
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Berlin
Embouteilleur	Beyond Drinks GmbH, C/o Unicorn Workspace, Gerichtstr. 51, 13347 Berlin, Germany
Marque	Laori
Type	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
L'usage	Mélangé avec de l’eau tonique ou dans une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Arôme intense et frais de genièvre, d'herbes méditerranéennes et d'épices exotiques.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	Distillé à la vapeur à partir de huit plantes (genièvre, romarin, cardamome, entre autres)
Ingrédients	Eau, distillats d'herbes et d'épices, arôme naturel de genièvre, pectine comme agent épaississant, acide malique comme acidifiant, sorbate de potassium comme conservateur, glycosides de stéviol comme édulcorant
Additifs	Sorbate de potassium E202

Description

Les jeunes fondateurs Stella et Christian ont décidé de lancer le Laori lorsqu'ils se sont trouvés confrontés à des options limitées dans la vie nocturne de Berlin, s'ils voulaient abandonner volontairement l'alcool. Car à part les sodas, les jus de fruits ou l'eau, les cartes des boissons ne proposent pas grand-chose! C'est pourquoi il fallait un gin sans alcool qui puisse être utilisé pour préparer des cocktails de bar à l'ancienne. Inspirés par la distillation traditionnelle des parfums en France, ils ont utilisé un nouveau procédé pour produire des spiritueux sans alcool. Pour le Juniper NO1, ils se procurent un total de huit ingrédients biologiques, dont le genièvre, le romarin et la cardamome de Provence. Les herbes et les épices sont distillées individuellement à la vapeur, mélangées et sucrées à la stévia. L'ajout d'un conservateur augmente également la durée de conservation (non ouvert: un an, ouvert: huit semaines). Le Laori Juniper NO1 a un taux d'alcool résiduel inférieur à 0,5% et est donc légalement sans alcool.