

DRINKS.

Turicum Gin Cream Liqueur 35cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705005
Alcool	17%
Contenu	35cl
Pays	Suisse
Région	Zurich
Embouteilleur	Turicum Distillery GmbH, Albisriederstrasse 253, 8047 Zürich, Schweiz
Marque	Turicum
Type	Liqueur à base de gin
Allergène	Contient des protéines de lait
L'usage	Pur on the rocks ou dans un café glacé
Dégustation	Goût crémeux avec des notes de vanille et d'amandes amères, ainsi qu'un soupçon de genièvre et d'agrumes, puis une légère pointe d'alcool.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Élaboré à base du Turicum London Dry Gin; additionnellement raffiné avec de la crème, de l'eau, du sucre, des protéines de lait et de l'extrait de fève tonka
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La liqueur Gin Cream est le quatrième produit proposé par la distillerie Turicum. Elle est fabriquée à base du London Dry Gin, lui-même élaboré à partir de plantes non conventionnelles telles que les fleurs de tilleul, les fleurs d'oranger, les pointes de sapin, le poivre de Madagascar et le cynorhodon. Les zestes de citron, le genièvre, les graines de coriandre, la réglisse et la racine d'angélique sont également inclus. Le seul ingrédient secret est l'ingrédient n°3, qui fait l'objet de nombreux mythes et légendes chez les connaisseurs. Le Dry Gin de base est ensuite enrichi d'eau, de crème, de sucre, de protéines de lait et d'un extrait de fèves tonka très aromatique, ce qui transforme le gin en une liqueur sucrée-crémeuse et veloutée-onctueuse. Les arômes de vanille et d'amandes amères, clairement perceptibles, sont dus à l'extrait de fèves tonka: les graines poussent sur des arbres de 25 m de haut, dans les régions tropicales d'Amérique du Sud et d'Afrique, et sont souvent utilisées comme substitut de la vanille ou comme épice de dessert. Leur arôme sucré et acidulé rappelle la vanille, le caramel, les amandes, la pâte d'amandes et la réglisse. La liqueur Turicum Gin Cream est traditionnellement servie dans un verre tumbler avec un gros glaçon. La liqueur peut également être utilisée pour préparer des desserts et d'autres créations de cocktails.