

DRINKS.

Larusée Le Falernum d'Absinthe Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7183957
Alcool	16.5%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Fenin
Embouteilleur	Distillerie Larusée & Boutique, Rue des Bons-Voisins 1, 2063 Fenin, Switzerland
Marque	Larusée
Type	Liqueur à base d'absinthe
L'usage	pur sur de la glace ou dans des cocktails
Dégustation	En bouche, arômes doux et épicés d'amandes grillées, de gingembre et d'épices mélangées, avec des notes de citron vert.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Liqueur sucrée à base d'absinthe Larusee Bleue
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Larusée Le Farlenum d'Absinthe Liqueur est produite dans le canton de Neuchâtel selon une méthode traditionnelle et familiale - de la mise en bouteille au bouchage et au collage de la bouteille en passant par l'étiquetage, tout est fait à la main. Jean-Pierre Candaux n'a pas seulement transmis l'ancienne recette familiale de distillation de l'absinthe à son gendre Nicolas Nyfeler, il a également éveillé en lui la passion de la distillation de l'absinthe. La Larusée Bleue, d'une teneur en alcool de 55% vol, est fabriquée à partir de diverses herbes et constitue la base de la liqueur d'absinthe Le Farlenum. Traditionnellement, à la Barbade, le falernum est distillé avec du rhum blanc. Ici, il s'agit simplement d'absinthe, mais elle a la couleur dorée d'un rhum des Caraïbes. Elle est aromatique, avec des arômes de citron vert, de gingembre, d'amandes grillées et d'épices.