

DRINKS.

Pampelle Ruby l'Apéro 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802132
Alcool	15%
Contenu	70cl
Pays	Australie
Région	New South Wales
Embouteilleur	Pampelle Pty Ltd, 150 Boundary Road, Oakville, New South Wales Australia, 2765
Marque	Pampelle
Type	Apéritif au pamplemousse
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes intenses d'agrumes avec des notes douces-amères.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec du pamplemousse, du yuzu, des clémentines, du cédrat, du quinquina et de la gentiane comme botaniques
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Pampelle est un apéritif composé de botaniques du monde entier et finalement distillé dans le Cognac français. Les pamplemousses de la variété Star Ruby Red de l'île de Corse constituent la base de la Pampelle. Ils sont coupés en deux et macérés longuement afin de conserver tout leur arôme. Les peaux sont également macérées et déjà distillées dans des alambics en cuivre. La dernière étape consiste à presser les pamplemousses pour obtenir leur jus d'un rouge profond. Pour faire ressortir plus fortement les arômes d'agrumes, on ajoute encore du yuzu, du cédrat et des clémentines à la pamplemousse. Pour compléter l'apéritif, le quinquina et la gentiane sont ajoutés à l'eau-de-vie en tant qu'arômes amers. Le résultat est un apéritif particulièrement fruité, fabriqué à la main, avec une teneur en sucre plus faible. De cette manière, il peut être servi non seulement pur, sans glace, mais aussi dans divers cocktails.