

DRINKS.

Schrobbelèr Liqueur d'Herbes 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803260
Alcool	21.5%
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Tilburg
Embouteilleur	Schrobbelèr, Polluxstraat 29, 5047 RA Tilburg, Niederlande
Type	Liqueur d'herbes
L'usage	fraîche sur des glaçons ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, arômes chauds et doux d'herbes.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à la main à partir de 43 herbes et épices
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Comme de nombreuses liqueurs d'hier et d'aujourd'hui, cette liqueur néerlandaise à base d'herbes n'a pas vu le jour ailleurs que dans un bar de maison à Tilburg, il y a environ 50 ans. Le nom et le récipient ne sont pas le fruit du hasard. Tilburg est connue pour être un haut lieu de l'industrie textile, ce qui explique que la laine y soit également traitée. Avant que cela puisse se faire, un schrobbelèr devait dénouer la laine avant le filage. Traditionnellement, les employés emportaient chez eux une cruche en

terre cuite pour y recueillir l'urine et l'utiliser pour nettoyer la laine avant le traitement. À Tilburg, on les appelait aussi les « Kruikenzeikers » et la ville elle-même était surnommée la « ville des cruches » pendant la saison du carnaval. Dans les années 1970, Jan Wassing a créé sa propre liqueur aux herbes, qui est devenue très populaire auprès des clients de son bar. Il n'y a aucun doute que l'idée de la proposer professionnellement sur le marché a rapidement vu le jour, ce qui n'a d'abord eu lieu que localement pendant la période du carnaval. En référence à ce contexte, il a rapidement appelé sa liqueur Schrobblér et l'a mise en bouteille dans des pots en terre cuite. Malheureusement, Jan Wassing est décédé un an seulement après le lancement officiel de la liqueur. Sa famille a toutefois pris en charge son héritage. Aujourd'hui, c'est son petit-fils Floris qui continue à produire quotidiennement la liqueur à la main, selon une recette familiale jalousement gardée. Grâce à sa faible teneur en alcool, le Schrobblér peut être utilisé de différentes manières, et pas seulement refroidi sur de la glace. On peut même l'utiliser pour cuisiner ou préparer des desserts.