

DRINKS.

Malfy Gin Mixed Flavours Set 4x5cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910058
Alcool	41%
Contenu	20cl
Pays	Italie
Région	Turin
Embouteilleur	Torino Distillati, Via Montegrappa, 37, 10024 Moncalieri TO, Italien
Marque	Malfy
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Les 4 saveurs ont toutes un dénominateur commun: les arômes d'agrumes. L'original avec ses notes de genièvre se distingue de la version rose avec ses arômes de rhubarbe aigre-douce et de pamplemousse rose. Le Malfy Arancia est à base d'orange sanguine avec de la coriandre, tandis que le Malfy con Limone est encore plus citronné.
Désignation commerciale	Gin
Détails	4 saveurs différentes de 5cl de la Torino Distillati italienne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



L'emballage im Karton

Description

A Moncalieri - traditionnellement une région où l'on produit des spiritueux à base d'absinthe, tels que Carpano, Cinzano et Martini - la distillerie Torino Distillati avec son gin Malfy se révèle plutôt exotique. Fondée en 1906 par l'entreprise familiale "Fratelli Ferrero di Riccardo", la distillerie s'est consacrée à la production de vermouth et de vin et a été transférée à Seagram dans les années 60. Puis, en 1992, elle est tombée entre les mains de Carlo Vergnano qui, avec l'aide de sa femme et de sa fille, développa le gin Malfy, en tant que "sous-produit", et le produisit initialement en petites quantités. Le gin connut rapidement une certaine popularité et fut produit en plus grandes quantités, ainsi qu'en différentes versions. Dans le Mixed Flavour Set, les quatre variétés de gin, produites par la distillerie, sont représentées dans un volume de 5cl. Le Malfy Gin Original a de forts arômes de genièvre et d'anis citronné; le Gin con Limone a le goût caractéristique des citrons mûrs d'Amalfi; dans le Malfy Rosa, les arômes aigres-doux de rhubarbe et de pamplemousse rose se rencontrent; et, comme son nom l'indique, les oranges sanguines siciliennes qui ont macéré caractérisent le Malfy Arancia.