

# DRINKS.

## Amarula Vanilla Spice Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 910082   |
| Alcool                  | 15.5%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Afrique du Sud   |
| Région                  | Stellenbosch   |
| Embouteilleur           | Amarula Distillers Corporation,<br>Stellenbosch, Soudafrika  |
| Marque                  | Amarula  |
| Type                    | Liqueur d'Amarula  |
| L'usage                 | pur ou pour une variété de boissons et<br>de cocktails   |
| Dégustation             | Goût crémeux avec des notes fruitées<br>exotiques et du gingembre épicé.   |
| Désignation commerciale | Liqueur  |
| Détails                 | vin de Marula doublement distillé<br>(vieilli en fûts de chêne pendant deux<br>ans), mélangé avec de la crème et des<br>épices |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas<br>requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du<br>REGLEMENT (UE) n°1169/2011                  |



### Description

L'arbre marula (arbre-éléphant) ne pousse qu'en Afrique et s'y trouve en grand nombre, en particulier

dans les réserves de gibier d'Afrique du Sud. Les arbres à feuilles caduques, mais néanmoins résistants à la sécheresse, atteignent des hauteurs de 9 à 18 m et portent au moins 500 kg de fruits par an. Les premiers fruits de couleur vert olive, puis jaune doré de l'arbre femelle marula sont un aliment populaire pour les éléphants et sont récoltés en février, le plein été sud-africain, sauf s'ils disparaissent dans la bouche d'un pachyderme. Pour fabriquer la liqueur de crème Amarula, la chair dénoyautée est pressée hors de la peau, puis fermentée. Après la fermentation, le vin de marula est distillé dans des cuves en cuivre. La jeune liqueur mûrit ensuite pendant deux ans dans de petits fûts de chêne français, avant d'être mélangée à de la crème. La liqueur Amarula Vanilla Spice est une modification de l'original. Par rapport à la recette originale, la liqueur est aromatisée avec de la vanille de Madagascar et du gingembre du Nigeria.