DRINKS.

Ancho Reyes Chile Liqueur 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LACR0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Mexico City
Embouteilleur	Licorera Ancho Reyes y CIA, Paseo de los Tamarindos 90 Torre 2 Piso 5C, Bosques de las Lomas, 05120 Ciudad de México, Mexiko
Marque	Ancho Reyes
Type	Liqueur
L'usage	pure ou pour des boissons et cocktails de toutes sortes (par ex. Daiquiri, Old Fashioned, Spicy Mexican Mule)
Dégustation	Au nez, arômes de piments ancho grillés, de poivre épicé, de cannelle et de miel doux. En bouche, elle est douce avec du miel et du chocolat noir. En outre, elle est épicée et légèrement piquante.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à partir d'Ancho Chile (piment Poblano séché au soleil), qui macère dans de l'eau-de-vie de canne à sucre pendant six mois.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe

4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La Ancho Reyes Chile Liqueur est produite à partir de Poblano, une variété de piment Capsicum annuum cultivée principalement au Mexique. Entre août et octobre, le piment vert est récolté à la main, puis mis à sécher au soleil, ce qui lui donne une couleur rouge. "Ancho" désigne dans ce cas le degré de maturité atteint par les poblanos. Ceux-ci sont mis à macérer pendant six mois dans un alcool de canne à sucre neutre de Veracruz afin de libérer leurs substances aromatiques.