

DRINKS.

Mari Mayans Hierbas Ibicencas 10cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LMMH0100
Alcool	26%
Contenu	10cl
Pays	Espagne
Région	Ibiza
Embouteilleur	Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No. 31, 07816 Sant Rafael, Spanien
Marque	Mari Mayans
Type	Liqueur d'épices aux herbes
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Nez: parfum aromatique avec du thym, du romarin et de l'anis. Bouche: goût équilibré avec des herbes, de la menthe, du fenouil, du genièvre et de l'anis apportant une certaine fraîcheur.
Désignation commerciale	Spiritueux à l'anis
Détails	L'alcool utilisé est distillé à partir de vin et de mélasse et aromatisé aux feuilles, graines et fruits de 18 plantes et herbes indigènes.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Grâce à l'esprit inventif et entrepreneurial de Juan Marí Mayan, les Hierbas Ibicencas jouissent d'un véritable statut de culte à Ibiza et Formentera et sont en train de conquérir les bars du monde. Le nom Hierbas Ibicencas (= herbes d'Ibiza) est même protégé depuis 1997, de sorte qu'il n'y a pas d'imitations bon marché de la liqueur à base de plantes. Les herbes trouvent les meilleures conditions de croissance sur le duo d'îles de la Méditerranée, il semblait donc logique d'en produire un spiritueux. Les feuilles et les graines, ainsi que les fruits des plantes indigènes sont utilisés. La liqueur contient exactement les arômes de: thym, anis, romarin, genièvre, menthe, citron et oranges, ainsi que d'autres ingrédients secrets (généralement lavande, fenouil, rue, camomille, origan, sauge, etc. sont ajoutés à ce type de liqueur). Ces arômes sont extraits en plusieurs étapes: lors d'une distillation de 18 heures, pendant l'ébullition, par infusion, puis pendant la macération de 15 à 30 jours. Le procédé produit une solution hydro-alcoolisée légèrement différente à chaque fois.