## DRINKS.

# Mari Mayans Hierbas Ibicencas 70cl avec Branche d'Herbe



#### Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

| Numéro<br>d'article     | LMMH0700  |
|-------------------------|---|
| Alcool                  | 26%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | Espagne   |
| Région                  | Ibiza   |
| Embouteilleur           | Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No.<br>31, 07816 Sant Rafael, Spanien   |
| Marque                  | Mari Mayans   |
| Туре                    | Liqueur d'épices aux herbes   |
| L'usage                 | Pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails   |
| Dégustation             | Nez: aromatique avec du thym, du<br>romarin et de l'anis. Bouche:<br>équilibrée, avec des herbes, dominée<br>par la menthe, le fenouil, le genièvre<br>et l'anis. |
| Désignation commerciale | Spiritueux à l'anis   |
| Détails                 | L'alcool utilisé est distillé à partir de<br>vin et de mélasse, aromatisé avec des<br>feuilles, des graines et des fruits de 18<br>plantes et herbes indigènes.   |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas<br>requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du<br>REGLEMENT (UE) n°1169/2011.   |



#### **Description**

C'est grâce à l'esprit inventif et entrepreneurial de Juan Marí Mayan que les Hierbas d'Ibiza et de Formentera jouissent d'un véritable statut culte et conquièrent les bars du monde. Le nom Hierbas Ibicencas (= herbes Ibicencas) est même protégé depuis 1997, afin d'éviter les imitations bon marché de la liqueur à base de plantes. Les herbes bénéficient des meilleures conditions de croissance sur le duo d'îles de la Méditerranée, de sorte qu'il semblait logique de les transformer en alcool. Les feuilles et les graines, ainsi que les fruits des plantes indigènes sont utilisés. Sont inclus: les arômes d'anis, de thym, de romarin, de genévrier, de menthe, de citrons et d'oranges, ainsi que d'autres ingrédients secrets (généralement lavande, fenouil, rue, camomille, origan, sauge et autres). Ces arômes sont traités en plusieurs étapes au cours d'une distillation de 18 heures: par ébullition, infusion, puis macération de 15 à 30 jours. Le résultat est une solution hydro-alcoolisée, qui est légèrement différente à chaque fois.