

DRINKS.

Crop Organic Spiced Pumpkin Vodka 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	WCOP0750
Alcool	35%
Contenu	75cl
Pays	Etats-Unis
Région	Princeton, Minnesota
Embouteilleur	Crop Harvest Earth Co., 245 5th Ave #1402, New York, NY 10016, USA
Marque	Crop Vodka
Type	Spiritueux à base de vodka
L'usage	Pure, on the rocks, pour des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Avec de la cannelle, des clous de girofle et de la vanille au nez. En bouche, le sucre brun et la citrouille se marient avec des notes épicées. Très douce. Finale longue et fruitée-épicée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à partir de céréales certifiées biologiques et de citrouille, sans traitement au charbon ni filtration au charbon de bois.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

La vodka Crop est fabriquée à partir de céréales certifiées biologiques dans la Crop Distillery, située dans l'état du Minnesota – ce processus vient du Midwest américain, de la part des fermes qui comptent sur les engrais naturels et le contrôle des insectes par l'intermédiaire d'oiseaux et de chauves-souris. Cela garantit que le grain est exempt d'engrais artificiels, de pesticides et de produits chimiques. La vodka Crop est uniquement distillée en petites quantités, dans un alambic en colonne, afin d'éliminer les impuretés et leurs saveurs indésirables. Le but n'est pas un certain nombre de passages, mais plutôt des contrôles constants du distillat, jusqu'à ce qu'il réponde aux exigences de goût et de qualité. Ce procédé est si efficace qu'aucun traitement au charbon actif ou filtration au charbon de bois du produit distillé n'est nécessaire. Pour l'aromatisation, cette vodka Crop utilise de la citrouille biologique et des épices (dont la cannelle et la muscade), qui sont d'abord macérées, puis distillées.