

# DRINKS.

## Liqueur de Violettes Tempus Fugit 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 100061   |
| Alcool                  | 22%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Suisse   |
| Région                  | Kallnach, Berne  |
| Embouteilleur           | Tempus Fugit Spirits LLC, P.O. Box 658<br>Novato, CA 95958, USA  |
| Marque                  | Tempus Fugit   |
| Type                    | Liqueur aux herbes   |
| L'usage                 | pour des boissons et des cocktails, par<br>ex. pour le cocktail classique<br>"Aviation"                            |
| Dégustation             | Nez: sucré, avec un parfum floral de<br>violettes et de roses. Bouche: sucré-<br>floral, avec une acidité subtile. |
| Désignation commerciale | Liqueur  |
| Détails                 | Fabriquée à partir d'extrait de fleurs<br>de violettes sauvages du sud de la<br>France                             |
| 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

Les violettes utilisées pour la fabrication de cette liqueur sont cultivées dans la région de Grasse, dans le sud de la France. La production même de la "Tempus Fugit Liqueur de Violettes" reste un mystère. L'entreprise Tempus Fugit Sprits, en collaboration avec la distillerie Matter-Lugginbühl, s'est spécialisée dans la restauration d'alcools oubliés, fabriqués selon des recettes du 19ème siècle. La liqueur de violette peut être utilisée dans des cocktails, comme par exemple avec deux parts de Maraschino, six parts de gin et trois parts de citron.