

DRINKS.

Hooghoudt Sweet Spiced Genever 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407106
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Groningue
Embouteilleur	Hooghoudt Distillers BV, Hooghoudtstraat 1, 9723 TG, Groningen, Niederlande
Marque	Hooghoudt
Type	Genièvre
L'usage	pur à 15°C, mélangé avec du Ginger Ale (froid) ou du café (chaud)
Dégustation	Avec des baies de genièvre, des épices, des fruits et des bonbons sucrés.
Désignation commerciale	Spiritueux au genièvre
Détails	fabriqué à partir d'alcool neutre et d'au moins 15% de vin de malt; aromatisé avec du genièvre, de l'abricot, du pamplemousse et diverses épices
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Avec le Sweet Spiced Genever, l'équipe de Hooghoudt voulait lancer sur le marché un produit innovant et contemporain qui plairait au plus grand nombre. Précurseur traditionnel du gin, le genièvre est loin d'être aussi populaire dans les bars modernes - mais c'est aussi parce que de nombreuses distilleries de genièvre chérissent leurs origines historiques et produisent des schnaps de genièvre très traditionnels. Ceci dit, le Sweet Spiced Genever devrait modifier les choses: non seulement le design est tendance, mais aussi le goût. Outre le célèbre genièvre, d'autres ingrédients naturels, tels que le pamplemousse, l'abricot, la cannelle, la vanille, la réglisse, les graines de coriandre et le macis (fleur de muscade) sont utilisés pour aromatiser l'alcool. Par ailleurs, le genièvre a un goût de bonbons.