

# DRINKS.

## Amazonian Premium Gin 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701457
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Région	Lima
Embouteilleur	The Inca Distillery S.A.C., Calle 2, Mz LL, Lote 11, Parque Industrial EL ASESOR, Ate, Lima, Peru
Marque	Amazonian
Type	Gin
Allergène	contient des noix du Brésil et des amandes
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	des notes fraîches d'agrumes, ainsi que des arômes de noix et d'épices. L'eau-de-vie de canne à sucre est clairement perceptible à côté des notes fruitées, herbacées et aromatiques.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	eau-de-vie de canne péruvienne enrichie de baies de physalis, de camu camu, de noix d'Amazonie, de fèves de tonka, de citrons doux et amers, de cacahuètes incas et de genévrier macédonien (en partie par



macération, en partie par infusion à la vapeur)

---

Ingrédients La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

## Description

Ceux qui ne sont jamais allés au Pérou connaissent au moins le désert d'Atacama et les hauts plateaux andins. Mais le Pérou n'est pas seulement un pays aride, désertique et montagneux : à l'est des Andes s'étend la plaine de l'Amazone, caractérisée par des fourrés verts et un air humide, dans les forêts et les jardins desquels poussent des fruits et des fleurs exotiques. Les fermiers locaux récoltent ces ingrédients et les apportent, généralement par voie maritime, au négociant le plus proche, qui les envoie ensuite à la distillerie Inca dans la capitale Lima. Parmi ces ingrédients, on trouve la baie de physalis, le camu camu, les noix d'Amazonie, les fèves tonka, les citrons doux et amers et les cacahuètes incas. S'y ajoutent des baies de genièvre cultivées de manière biologique en Macédoine. L'équipe de quatre personnes mise sur l'ingénierie allemande pour son travail, car l'alambic en cuivre provient de la célèbre entreprise Carl. Équipé de parois en cuivre de 4 mm d'épaisseur, d'une colonne de distillation avec quatre plateaux réglables individuellement et d'un condenseur, l'alambic offre le support idéal pour la production de gin. Le chauffage par gaz et bain-marie garantit en outre des températures élevées et constantes. Mais avant que l'attention ne se porte sur l'alambic, une partie des botaniques est mise à macérer pendant 24 heures dans de l'eau-de-vie de canne à sucre pure de Trujillo. Les autres ingrédients sont ajoutés par infusion à la vapeur pendant le processus de distillation. Après une période de repos de 20 jours dans des cuves en acier, le "Amazonian Premium Gin" est prêt à être mis en bouteille.