

# DRINKS.

## Mari Mayans Hierbas Black Edition 100cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 702677  |
| Alcool                  | 26%   |
| Contenu                 | 100cl   |
| Pays                    | Espagne   |
| Région                  | Ibiza   |
| Embouteilleur           | Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No. 31, 07816 Sant Rafael, Spanien  |
| Marque                  | Mari Mayans   |
| Type                    | Liqueur à base de plantes   |
| L'usage                 | pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails   |
| Dégustation             | herbacé, épicé et frais avec des saveurs de menthe, d'anis, de genièvre, de fenouil et d'autres saveurs méditerranéennes.                   |
| Désignation commerciale | Spiritueux à l'anis   |
| Détails                 | l'alcool utilisé est distillé à partir de vin et de mélasse et aromatisé aux feuilles, graines et fruits de 18 plantes et herbes indigènes. |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.  |



## **Description**

Grâce à l'esprit inventif et entrepreneurial de Juan Mari Mayan, les Hierbas Ibicencas jouissent d'un véritable statut culte à Ibiza et Formentera et sont en train de conquérir les bars du monde entier. Le nom Hierbas Ibicencas (= herbes d'Ibiza) est même protégé depuis 1997, de sorte qu'aucune imitation bon marché de la liqueur à base de plantes n'est à craindre. Les herbes bénéficient des meilleures conditions de croissance sur les deux îles de la Méditerranée, il semblait donc logique d'en faire un spiritueux. Les feuilles et les graines, ainsi que les fruits des plantes indigènes sont utilisés: arômes d'anis, de thym, de romarin, de genièvre, de menthe, de citron et d'oranges, ainsi que d'autres ingrédients secrets (généralement lavande, fenouil, rue, camomille, origan, sauge, etc. sont ajoutés à ce type de liqueur). Ces arômes sont extraits en plusieurs étapes: lors d'une distillation de 18 heures, pendant l'ébullition, durant l'infusion, puis pendant la macération de 15 à 30 jours. Le procédé produit une solution hydro-alcoolisée légèrement différente à chaque fois. La nouvelle Black Edition est destinée à "pimenter" un peu la liqueur à base de plantes d'une manière visuelle. Le contenu reste le même, mais la bouteille est noire avec une étiquette fluorescente, ce qui la rend particulièrement populaire dans les boîtes de nuit.