

# DRINKS.

## Larios Premium Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 702841  |
| Alcool                  | 40%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | Espagne   |
| Région                  | Málaga  |
| Embouteilleur           | 1ª Planta Edificio Pórtico, Calle Mahonia, 2, 28043 Madrid, Spanien   |
| Marque                  | Larios  |
| Type                    | Gin Premium   |
| L'usage                 | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails   |
| Dégustation             | Goût sec avec de la muscade, du genièvre, des agrumes et des fleurs d'oranger.  |
| Désignation commerciale | Gin   |
| Détails                 | quintuplement distillé; mélangé avec du genièvre, des graines de coriandre, de la noix de muscade, de la fleur d'oranger, de la racine d'angélique et sept sortes d'agrumes |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011  |



## **Description**

Les origines de la marque Larios remontent à 1866 à Malaga, en Espagne, et cent ans plus tard, avec l'essor des long drink, le Larios Gin est devenu le centre de la scène des bars. Dans les années 80, le gin représentait environ 55% du marché national total. Lorsque les producteurs de gin ont commencé à pousser comme des champignons après le tournant du millénaire et que la concurrence est devenue de plus en plus visible, l'entreprise Larios s'est consacrée à élargir systématiquement sa gamme de produits. En 2009, le Larios Premium Gin a été ajouté, un "Premium Gin Mediterranea" quintuplement distillé avec 12 plantes. Cela vaut la peine de noter que la plupart des autres marques de gin ne contiennent que deux ou trois arômes. Dans ce cas, cependant, le genièvre sauvage, les graines de coriandre, la noix de muscade, la fleur d'oranger, la racine d'angélique et toute une gamme d'agrumes méditerranéens (lime, orange, citron, clémentines, diverses mandarines, pamplemousse) en caractérisent le goût. La meilleure façon de le découvrir est de mélanger le gin avec de l'eau tonique et de le garnir de zeste d'agrumes.