

# DRINKS.

## Herbarium ginfused Liqueur d'herbes 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 703012   |
| Alcool                  | 30%  |
| Contenu                 | 50cl   |
| Pays                    | Allemagne  |
| Région                  | Munich   |
| Embouteilleur           | Beverage Concierge GmbH & Co. KG,<br>Buitenhavenweg 132, 3113 BE<br>Schiedam, Niederlande  |
| Marque                  | Herbarium  |
| Type                    | Liqueur d'herbes   |
| L'usage                 | pur sur des glaçons ou pour une variété de créations de boissons   |
| Dégustation             | Avec diverses herbes, des agrumes et du basilic.   |
| Désignation commerciale | Liqueur  |
| Détails                 | Fabriqué à base de 37 herbes (dont thym, fleur d'oranger, basilic tulsi et orange amère) par extraction à froid; fusion avec le Momentum Dry Gin |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.  |



### Description

Pour une liqueur à base de plantes, il n'y a probablement pas de meilleur nom que Herbarium. Le terme se réfère à une collection de plantes conservées qui sont généralement collées dans un album sous forme séchée et pressée, puis identifiées. La base de la liqueur Herbarium est le Momentum Dry Gin avec un accent particulier sur le basilic Tulsi indien. Ce dernier est également connu sous le nom de basilic sacré et est utilisé à des fins religieuses, pour les thés ayurvédiques ou dans des mélanges d'épices thaïlandaises. De plus, la liqueur contient 36 herbes et plantes cueillies à la main, dont les fleurs d'oranger, l'orange amère et le thym. Les huiles essentielles de ces plantes sont obtenues via un procédé d'extraction à froid, qui préserve les substances amères thermosensibles. Les extraits de plantes et le gin Momentum fusionnent finalement, donnant la liqueur à base de plantes Herbarium ginfused. Les reflets verts dans le liquide couleur acajou sont dus à la proportion supplémentaire de basilic Tuli. La liqueur allemande peut être dégustée pure sur des glaçons ou servie dans des cocktails artisanaux et d'autres créations de boissons modernes.