

DRINKS.

Choya Original Vin de Prune Japonais Ume Fruit 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703464
Alcool	10%
Contenu	75cl
Pays	Japon
Région	Osaka
Embouteilleur	Choya Umeshu Co. Ltd.
Marque	Choya
Type	Boisson aromatisée à base de vin
Allergène	contient des sulfites
L'usage	pur, sur des glaçons ou dans une variété de boissons mixtes (par ex. mélangées avec du gin, du soda ou de l'eau chaude)
Dégustation	Sucré, doux et fruité.
Désignation commerciale	Boisson aromatisée à base de vin
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Le fruit Ume est souvent appelé prune japonaise, mais botaniquement, il ressemble beaucoup plus à l'abricot. L'arbre Ume, originaire de Chine, est présent depuis longtemps au Japon avec plus de 300 variétés et y est spécialement cultivé. Les fruits sont transformés en sirop, fruits séchés / marinés,

saucés et boissons. L'une de ces boissons alcoolisées s'appelle Umeshu. La liqueur peut avoir un goût sucré ou aigre-doux. La société japonaise Choya Umeshu Co. Ltd. se spécialise dans la production de liqueur d'Ume, de liqueur de fruits, d'eau-de-vie et de vin de riz. Le Choya Original est un vin de prune doux à base de vin blanc, qui reçoit son arôme des fruits de l'Ume et qui est stocké pendant un an. Il ne contient pas d'additifs artificiels, tels que des acides, des arômes ou des colorants. Le vin de prune se boit pur, on the rocks, avec de l'eau chaude, à l'apéritif ou en cocktail. Il peut être mélangé avec du gin, du soda ou les ingrédients typiques d'un Mojito.