

DRINKS.

Absinthe Angelique Verte 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703888
Alcool	68%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Val-de-Travers
Embouteilleur	Artemisia-Bugnon
Marque	Angelique
Type	Absinthe
L'usage	mélangée avec de l'eau froide
Dégustation	Goût amer.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriquée à partir de 12 plantes
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 Val-de-Travers suisse est le lieu de naissance du légendaire spiritueux vert appelé absinthe. Elle est devenue célèbre parce qu'elle a été interdite pendant de nombreuses décennies, soi-disant qu'elle rendait les gens fous. Aujourd'hui, cependant, on sait que le distillat au fort pourcentage d'alcool ne provoque des effets secondaires indésirables que lorsqu'il est consommé sans modération. L'absinthe est toujours mélangée avec de l'eau, de préférence dans un rapport de 1:3 à 1:4. Divers rituels de consommation se sont établis avec le temps; certaines personnes, par exemple, laissent couler l'eau sur une cuillère contenant des morceaux de sucre, ce qui est particulièrement pertinent pour les spiritueux

amers. Etant donné que l'amertume de l'absinthe Angélique est plus prononcée que celle des absinthes suisses classiques, il est conseillé d'y ajouter des morceaux de sucre. L'absinthe Angélique Fée Verte est fabriquée par Claude-Alain Bugnon à partir de 12 plantes, dont la racine d'angélique et le vermouth. L'anis est moins fortement représenté. La couleur est créée par l'extraction de la chlorophylle lors de la macération des plantes vertes dans le distillat d'absinthe.