

DRINKS.

NOOS Nocino Premium Walnut Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703919
Alcool	30%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	NOOS - Manifattura Branchi, Muttenerstrasse 124, 4127 Birsfelden, Schweiz
Marque	NOOS
Type	Liqueur de noix
Allergène	contient des noix
L'usage	pur (meilleur dans un espresso) ou dans une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des notes de noix, d'épices, de pain d'épices, de raisins secs, de bois et de marc. Goût sucré.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à base de noix cueillies à la main, de sucre, d'épices et de grappa tessinoise
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

En 2016, Yves Branchi a créé sa propre usine de liqueurs près de Bâle. Né au Tessin, il a donné à sa toute première création le nom de NOOS, qui vient du mot tessinois pour "noix". Yves n'a cependant rien inventé, puisqu'il a donné vie à la recette de sa mère, qui ne voulait tout simplement pas la laisser perdre. Les noix, qu'il mélange plus tard avec des épices, du sucre et de la grappa, ne sont pas achetées, car Yves les fait cueillir à la main dans une ferme voisine. La récolte n'a lieu que durant la nuit, aux alentours du solstice d'été, et est effectuée par des femmes pieds nus, faisant partie de son cercle d'amis. Cette procédure spéciale est basée sur une ancienne légende des temps païens. À cette époque de l'année, les noix ne sont pas encore mûres, mais remplies d'huiles essentielles, car c'est à la fin du mois de juin que l'hémisphère nord reçoit le plus d'heures d'ensoleillement. Les noix sont ensuite marinées avec les épices et le sucre dans la grappa, qui provient du Tessin également. Il faut attendre 40 nuits avant d'embouteiller le Nocino (liqueur de noix), une procédure qui se déroule également durant la nuit. En 2019, Yves a ainsi produit 800 litres de NOOS.