

DRINKS.

Jägermeister Liqueur aux Herbes 175cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704070
Alcool	35%
Contenu	175cl
Pays	Allemagne
Région	Basse-Saxe
Embouteilleur	Mast-Jägermeister SE, Jägermeisterstraße 7 - 15, 38296 Wolfenbüttel, Deutschland
Marque	Jägermeister
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	pur (glacé) ou sur des glaçons, volontiers aussi dans diverses boissons mixtes (par ex. mélangé avec du tonic, des jus de fruits, du vin mousseux ou du soda)
Dégustation	Nez: parfum très intense avec beaucoup d'agrumes. Palais: sucré et épicé, avec des zestes d'orange, de la noix de muscade et du poivre. Finale: longue.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée par l'extraction de 56 herbes, fleurs, zestes et épices (dont l'anis étoilé, la cannelle, la cardamome, le gingembre et les zestes d'orange).
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

La liqueur culte Jägermeister est fabriquée à partir de 56 herbes, racines, fleurs et fruits provenant de différents pays. En plus de quelques plantes secrètes, on utilise de la cannelle du Sri Lanka, des zestes d'orange amère d'Australie, du bois de santal rouge d'Inde orientale, ainsi que des racines de gingembre d'Asie du Sud. Les substances sont ensuite pesées, broyées en différentes concentrations et finalement mélangées ensemble. Le mélange d'herbes macère ensuite dans de grands récipients contenant 70% d'alcool, ce qui permet de transférer les substances aromatiques des herbes dans le liquide. Ce processus dure environ une semaine, mais il est répété plusieurs fois et dure au total plus d'un mois. Finalement, les macérats sont mélangés et filtrés, afin de produire la base du Jägermeister, qui est ensuite stockée dans des fûts de chêne. Ensuite, seuls l'alcool, le sucre, le caramel et l'eau adoucie sont ajoutés à cette base et voilà: le Jägermeister, avec son légendaire logo de cerf, est fin prêt!