

DRINKS.

Alma Finca Orange Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	744856
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Yucatán
Embouteilleur	Casa Alma Finca, S. de R.L. de C.V., Bosque de Radiatas 42, oficina 103, Bosques de las Lomas, Ciudad de México, C.P. 05120, Mexico
Marque	Alma Finca
Type	Liqueur d'orange
L'usage	comme ingrédient dans des cocktails comme par exemple Margarita, Cosmopolitan, White Lady, Sherry Cobbler...
Dégustation	des arômes de sucre brûlé, de nettoyant à l'orange, de bonbons à l'orange, de thé au tilleul et un peu de poivre se développent.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	obtenu à partir de la macération d'oranges amères et douces, de feuilles d'oranger, de citron vert et de citron
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



L'emballage ohne Verpackung

Description

La liqueur d'orange Alma Finca est commercialisée en tant que produit "Farm-to-Bottle". Les fruits poussent sur la péninsule de Yucatán qui, avec ses nombreuses heures d'ensoleillement par an, ses températures chaudes et son sol calcaire, offre des conditions exceptionnelles pour des agrumes de qualité. Les ingrédients macèrent pendant cinq jours dans de l'alcool neutre obtenu à partir de canne à sucre. Il s'agit principalement d'oranges amères, mais aussi d'oranges douces et de leurs feuilles, ainsi que de feuilles de citron vert et de citron. On y ajoute également du piment (allspice) et de l'achiote, qui ne proviennent évidemment pas des plantations d'agrumes du Yucatán, mais sont achetés au marché de la ville de Mérida.

L'idée de la liqueur d'orange est née de la popularité croissante de la tequila et du mezcal, qui servent d'ingrédient principal au fameux cocktail margarita. Et à part la tequila, que met-on dans la margarita ? Le triple sec ! Ce n'est rien d'autre qu'une liqueur d'orange - avec la liqueur d'orange Alma Finca, on peut désormais préparer un cocktail authentiquement mexicain