

# DRINKS.

## Choya Japanese Yuzu Liqueur 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802955
Alcool	14.7%
Contenu	75cl
Pays	Japon
Embouteilleur	Choya Umeshu Co., Ltd., 160-1, Komagatani, Habikino, Osaka, Japan, 5830841
Marque	Choya
Type	Liqueur
L'usage	pure ou pour divers cocktails
Dégustation	fruitée et douce avec un arôme exotique d'agrumes.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Liqueur d'umeshu aromatisée au yuzu (fabriquée à partir de canne à sucre, de sucre et du fruit de l'umé)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Les boissons japonaises ont souvent des noms assez étranges et sont composées d'ingrédients inconnus. La liqueur de yuzu Choya est l'un de ces cas, puisqu'il s'agit d'un umeshu enrichi en yuzu. Commençons par l'umeshu : Il s'agit d'une liqueur obtenue par macération du fruit de l'ume. Ce fruit est souvent appelé prune japonaise, mais botaniquement, il est beaucoup plus proche de l'abricot. L'arbre

Ume, originaire de Chine, est présent depuis longtemps au Japon avec plus de 300 variétés et y est cultivé de manière ciblée. L'arôme du yuzu, un fruit très apprécié, est désormais ajouté à cette liqueur. Le yuzu est un agrume très populaire et courant au Japon, dont l'arôme intense rappelle un mélange de citron, de mandarine et de pamplemousse. Il est rarement consommé pur, mais il est très utilisé en cuisine et dans l'industrie des boissons.