

DRINKS.

Black Cow Pure Milk Vodka 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910065
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	West Dorset
Embouteilleur	Black Cow Distillery, Childhay Manor, Childhay, Beaminster, Dorset DT8 3LQ, UK
Marque	Black Cow
Type	Vodka
L'usage	pure ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Notes crémeuses avec des nuances d'herbe fraîche.
Désignation commerciale	Vodka
Détails	Fabriquée à base de lactosérum (petit-lait), distillé et triplement filtré
Honneurs	San Francisco World Spirit Competition - Or 2015
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Avec l'intention de créer quelque chose de nouveau à partir d'un sous-produit, les créateurs de la "Black Cow Vodka" ont eu une idée inhabituelle : Le fermier britannique Jason Barber produit du cheddar primé avec ses 250 bovins, ce qui génère le lactosérum, un sous-produit qui ne peut souvent pas être utilisé. Lorsqu'il a découvert le procédé spécial de fabrication de la vodka d'une tribu nomade de Sibérie, qui utilise depuis des siècles du lait de jument fermenté comme base, il a commencé à faire lui-même des expériences. Le lactosérum est d'abord fermenté dans une sorte de "bière de lait", puis distillé et enfin triplement filtré. La vodka a un goût crémeux et peut être utilisée comme base pour divers long drinks et cocktails.